

## FORMATION

### GAMME DE PAINS ET VIENNOISERIES BIO



**U**n fournil. Un savoir-faire unique. Le cœur de ce métier artisanal est là. La Maison Foricher met tout en œuvre pour vous transmettre ce dont vous avez besoin et vous accompagne au long du chemin de la réussite, pas-à-pas.

**Parce que chaque farine nécessite un savoir-faire spécifique, parce que seule l'excellence fait la différence, la Maison Foricher ne conçoit pas la relation sans formation.**

Foricher met à votre disposition un fournil et ses meilleurs artisans « passeurs de savoir-faire ». Après une journée avec eux, vous aurez acquis votre propre tour de mains.



[www.foricher.com](http://www.foricher.com)



Meunier **indépendant** & **engagé** au service des artisans boulangers

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES & BÉNÉFICES : ACQUÉRIR VOTRE PROPRE TOUR DE MAINS

- Connaissance théorique des fermentations
- Fabrication, selon des recettes fournies, d'une gamme de **12 pains et viennoiseries bio** réalisés avec Perbelle®, farines biologiques françaises :
  - Baguette de tradition française Bio
  - Pavé T110 Bio
  - Complet Bio
  - Tourte de Meule Bio
  - Epeautre Bio
  - Petit épeautre Bio
  - Seigle (pain et tourte) Bio
  - Khorasan Bio
  - Quinoa Bio
  - Sarrasin Bio
  - 6 céréales Bio
  - Brioche Bio
- Applications approfondies des techniques boulangères
  - Organisation du processus de fabrication : pétrissage, façonnage, cuisson
  - Maîtrise d'un levain

## PRÉ-REQUIS

- Avoir un CAP Boulanger ou un CAP Pâtissier
- Préparer le diplôme

## PUBLIC

- Boulanger
- Pâtissier

## DURÉE DE LA FORMATION

- 2 journée entière :
  - Jour 1 : de 9h à 13h et 14h à 17h
  - Jour 2 : de 9h à 13h et 14h à 17h

## LIEU DE FORMATION

- Dans le fournil équipé de l'unité de production de Foricher - Les Moulins :  
Le Moulin des Gaults - Lieu-dit Les Gaults - 45500 POILLY-LEZ-GIEN

## PARTICIPANTS

- De 4 à 10 personnes

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

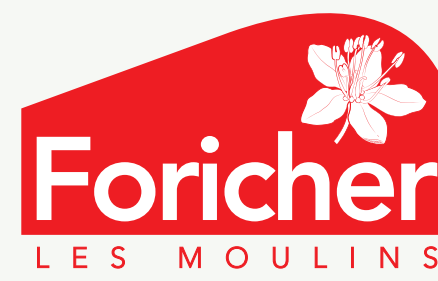
- Alternance de théorie et de mises en pratique avec une proportion majeure d'exercices calibrés à difficultés progressives
  - Présentation théorique des gammes de farines et des produits associés
  - Démonstrations successives de toutes les étapes de fabrication par le formateur
  - Questionnaire sur des connaissances techniques boulangères
  - Présentation et explication en détail des recettes
- Travail en binôme
- Fourniture du dossier d'adhésion à la certification bio

## DATES

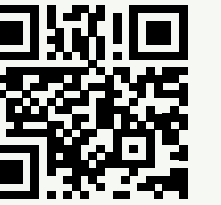
- page suivante



2024



www.foricher.com



Calendar for January (Janvier) with days of the week and names of staff members. Includes holidays like Jour de l'An, Epiphanie, and Mardi Gras.

Calendar for February (Février) with days of the week and names of staff members. Includes holidays like Chandeleur, St-Valentin, and Mardi Gras.

Calendar for March (Mars) with days of the week and names of staff members. Includes holidays like F. des Gd-Mères, Pâques, and St-Patrick.

Calendar for April (Avril) with days of the week and names of staff members. Includes holidays like L. DE PÂQUES/S. Hugues, Ascension, and Pentecôte.

Calendar for May (Mai) with days of the week and names of staff members. Includes holidays like Fête du Travail, Victoire 1945, and Fête des Mères.

Calendar for June (Juin) with days of the week and names of staff members. Includes holidays like Fête des Pères, Eté, and Fête des Mères.

Calendar for July (Juillet) with days of the week and names of staff members. Includes Fête Nationale and various saints.

Calendar for August (Août) with days of the week and names of staff members. Includes Assomption and various saints.

Calendar for September (Septembre) with days of the week and names of staff members. Includes Automne and various saints.

Calendar for October (Octobre) with days of the week and names of staff members. Includes Semaine du Goût and various saints.

Calendar for November (Novembre) with days of the week and names of staff members. Includes Toussaint and various saints.

Calendar for December (Décembre) with days of the week and names of staff members. Includes Avent, Noël, and Hiver.

FORMATION FOURNIL: Maîtrise des techniques boulangères et réalisation d'un levain

FORMATION VENTE: La vente conseil, au cœur de la boulangerie

FORMATION BIO

FORMATION BRIOCHE/VIENNOISERIE

