Atelier boulangerie : initiation aux levains

RÉF | 8440

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

- Réaliser différents levains,
- fabriquer et cuire différents pains aromatiques, selon les méthodes traditionnelles.

Programme

Théorie et pratique sur les levains à partir d'agent de fermentation naturel composé d'eau et de farine.

Type de formation [Institutionnel](#)

ORGANISATION

Durée

4 heures

Horaire

en journée

Coût

75 € - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Aucun

Connaître

Se munir d'une tenue propre, réservée à la formation et d'un tablier de cuisine. Vestiaire sur place (prévoir un cadenas). Charlotte fournie.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

postuler

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC : 02 370 85 12
- Envoyez un e-mail à fc@efp.be
- Consultez le site [web](#)

Organisme

Efp : Formation continue

Rue de Stalle 292b

1180 Uccle

Tél: efp 0800 85 210

<http://www.efp-bxl.be>