Atelier boulangerie : fabrication de pains originaux

RÉF | 9295

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Réaliser des différents levains, fabrication et cuisson de différents pains aromatiques, selon les méthodes traditionnelles.

Programme

Réalisation de pains à la levure boulangère, tels que :
- Cuits en cocotte.
- Baguette tradition française.
- Pains rustiques.
- Pain vitalité.
- Pain norvégien.
- Pain au chanvre.
- Pain Khorasan.

Certification(s) visée(s)

Éventuellement attestation de participation de l'organisme

Type de formation

Institutionnel

ORGANISATION

Durée

4 heures

Horaire

en journée

Coût

75 €

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

- Ne pas être allergique à la farine.
- Avoir suivi l'atelier initiation aux levains, est un plus.

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.
Prévoir un contenant pour emporter votre pain.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous en ligne sur le site de l'organisme

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC au 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

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation