

STAGE COURT LES DIFFÉRENTES LEVURES

TROIS JOURS – 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Cette formation vise à approfondir vos connaissances sur les levures, leurs variétés, leurs propriétés et leurs utilisations spécifiques dans la boulangerie et la pâtisserie.

Comprendre les différentes levures est essentiel pour maîtriser la fermentation et obtenir des produits de qualité supérieure.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction aux levures et aux levures biologiques :

- Levure de boulanger (levure fraîche) : caractéristiques, avantages et inconvénients, utilisation et conservation.
- Levure sèche active : différences avec la levure fraîche, méthodes de réhydratation, utilisation et conservation.
- Levure instantanée : caractéristiques et avantages, incorporation directe, utilisation et conservation.

Levain naturel et levure chimique :

- Qu'est-ce que le levain ? Avantages nutritionnels et gustatifs, techniques de création et d'entretien.
- Levure chimique (poudre à lever) : composition et fonctionnement, différences avec les levures biologiques, utilisation en pâtisserie.

Techniques de fermentation :

- Conditions idéales pour chaque type de levure.
- Temps de fermentation et contrôle de la température ; astuces pour une fermentation réussie.
- Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :

- Test de positionnement en début et en fin de stage.
- Bilan de fin de formation.
- Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
25 – 26 – 27 février 2027
29 – 30 – 31 juillet 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.