

STAGE COURT NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

TROIS JOURS – 21 HEURES

Présentation du programme

À propos

Dans cette formation, vous découvrirez les innovations et les tendances actuelles autour du levain.

Vous apprendrez comment le levain naturel peut être utilisé de manière créative et moderne pour produire des pains et autres produits de boulangerie uniques.

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

Contenu

Introduction et bases du levain naturel :

- Histoire et évolution du levain dans la boulangerie.
- Création et entretien du levain ; avantages nutritionnels et gustatifs.
- Les différentes cultures de levain : blé, seigle, épeautre, etc.

Nouvelles tendances et innovations :

- Levain et alimentation saine : intégration de superaliments et d'ingrédients fonctionnels.
- Levain et durabilité : utilisation de farines locales et biologiques.
- Pain au levain sans gluten : techniques et recettes.
- Applications du levain en pâtisserie : viennoiseries, biscuits, etc.

Techniques avancées de boulangerie au levain :

- Méthodes de fermentation longue et contrôlée.
- Techniques de façonnage et de scarification modernes ; cuisson : températures et méthodes pour des résultats optimaux.
- Stage pratique et participatif : exercices d'application des techniques apprises.

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 :
14 – 15 – 16 janvier 2027
24 – 25 – 26 juin 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.