

## Atelier boulangerie : les pains originaux

Le bon goût du pain d'autrefois !



### Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Réalisez des gammes complètes et rationnelles de pains en suivant les dernières tendances de fabrication et de cuisson en four traditionnel.

**PROGRAMME :**

Réalisation de pains à la levure boulangère, tels que :

- Baguette tradition française.
- Pains rustiques.
- Pain vitalité.
- Pain norvégien.
- Pain au chanvre.
- Pain Khorasan.

**Formateur : Monsieur Vincent Devos.**

Formateur à l'efp et artisan boulanger depuis plus de 20 ans.

La philosophie de Vincent Devos, c'est : *"la rencontre entre la saveur des produits choisis avec soin et l'excellence d'un savoir-faire artisanal"*.

## objectif

- Maîtrisez le pétrissage et la cuisson de pains originaux 100% "home made".
- Apprendre à travailler des produits bruts, locaux et fermiers en respectant le cycle des saisons.
- Rationnaliser les quantités et optimiser l'organisation et le temps de production.

## Détails sur la formation:

## Public cible

Toute personne intéressée par la fabrication de différents pains et ayant (si possible) une petite expérience dans la fabrication des levains.

**PREREQUIS :**

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

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 85 €

**Durée:** 4h00

**Dates:**

- 30-05-2026

- 21-11-2026

- 13-03-2027

- 29-03-2027

**Horaire :** le samedi de 9h00 à 13h00

**Lieu :** efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

**Places:** Min. 8 - Max. 12

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Matériel :**

Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit.

Vestiaire sur place (prévoir un cadenas). Prévoir un contenant pour emporter vos préparations.

**Le coût de la formation est à payer à l'inscription.**

Vous êtes apprenant(e) ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?

Envoyez vos coordonnées par mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be) avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.