



Atelier boulangerie : les pains de tradition

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 90 €

Durée: 5h00

Horaire: de 9h00 à 14h00

Dates: le 07/03/2020 / OU le 23/05/2020

Places: Min. 8 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

Le coût de la formation est à payer au minimum 8 jours avant le début du cours.

Les inscriptions en ordre de paiement sont prioritaires sur les autres.

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

Vous êtes auditeur(trice) en Chef d'Entreprise ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?
Envoyez vos coordonnées pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'un code promo sur votre prochaine formation.

Description

Le pain est l'aliment de base traditionnel de nombreuses cultures et il y en a autant que de régions : le boulot, la faluche, la fouée, la fougasse, le pain bûcheron, le pain de campagne, le pain épi, le pain au levain, et bien d'autres encore...

Venez apprendre à réaliser différents pains de façon artisanale et partagez les avec vos proches ou vos amis.

Formation pratique.

Avoir suivi préalablement la formation "Atelier boulangerie : les levains" est un plus.

objectif

Réaliser différents pains selon les méthodes artisanales.

Public cible

Toute personne désirant faire son pain dans les règles de l'art et selon les méthodes traditionnelles.

PREREQUIS :

Avoir suivi notre "Atelier boulangerie : les levains" OU équivalent.