

## Atelier boulangerie : les levains

A partir d'ingrédients simples, découvrez une matière vivante !



### 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 !

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...

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

Formation théorique, démonstrative et pratique.

**Formateur : Monsieur Vincent Devos**

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

## objectif

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

## Détails sur la formation:

## Public cible

Toute personne désirant s'initier à la fabrication de différents levains dans les règles de l'art et selon les méthodes traditionnelles.

### DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 85 €

**Durée:** 4h00

**Dates:**

- 10-10-2026
- 30-01-2027
- 11-04-2027

**Horaires :** 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 une boîte pour emporter vos réalisations.

**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.