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 philisophie 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:
• 30-01-2027
• 10-04-2027
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 une boite 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 avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.