

3 jours



Formation Pizzaiolo Expert

Le Levain Mère Naturel

Présentiel - 3 jours continus (24h)

Public

- Tous les professionnels en quête de connaissance sur l'utilisation du levain mère naturel.

Métiers concernés

- Cuisinier, pizzaiolo confirmé.

Accessibilité aux personnes handicapées

- La hauteur des équipements ne permet pas un accès aux personnes à mobilité réduite

Prérequis

- Maîtriser les techniques d'empâtement direct et indirect

Périodes prévisibles de réalisation

- Les Lundi/mardi/mercredi à la demande
- 15 ai 17 avril 2024

Horaires & déjeuner

- Matin : 9h – 13h00
- Après-midi : 13h00 – 17h00
- Repas pris en charge par l'école

Délais d'accès & modalités

- Modules INTER garantis dès 4 inscrits – Recrutement ouvert à l'année
- Délai maxi d'accès : 3 mois
- Entrées/sorties permanentes

Méthodes pédagogiques

- **Plateau technique** : Laboratoire équipé de fours, pétrins, bouleuse, diviseuse-bouleuse, armoires froides, chambre de pousse, étaleuse...
- **Présentiel** : alternance de théorie (20%) d'exercices et de mises en situation (80%)

OBJECTIFS

Cette formation a pour objectif d'apprendre à conserver, entretenir et renouveler un levain mère naturel liquide et/ou solide afin qu'il soit équilibré (en acidité et force) pour être utilisé dans différents domaines (pain, pizza, etc...)

Elle s'adresse aux professionnels maîtrisant déjà les techniques d'empâtement direct et indirect :

- **Comprendre les caractéristiques chimiques et physiques du levain mère naturel et connaître ses différentes typologies**
- **Réaliser des rafraîchis de levain mère**
- **Utiliser le levain mère dans des empâtements**
- **Créer un petit levain biga et licoli de levain mère naturel**

PROGRAMME DETAILLE

JOUR 1

- Définition du Levain Mère Naturel
- Découvrir les caractéristiques chimiques et physiques du levain mère naturel
- Microbiologie du Levain Mère Naturel
- Différencier les typologies de Levain Mère Naturel : solide, liquide ou en maintient dans l'eau.
- Rafrâchis de levain mère liquide et solide
- Création d'un empâtement direct à base de levain mère
- Création de biga levain mère
- Création de licoli levain mère

JOUR 2

- Questions et éclaircissements du jour précédent
- Rafrâchis de levain mère liquide et solide
- Utiliser les farines nécessaires pour le rafraîchissement du Levain Mère
- Méthodes de conservation du levain mère naturel (dans l'eau, à température dirigée et à température ambiante)
- Etude de la maturation de la pâte en levain mère naturel à température ambiante et à température contrôlée, en direct, biga et licoli
- « Dougt Yield » : consistance et rendement de l'empâtement selon le type de Levain utilisé (compact, liquide ou dans l'eau)
- Rafrâchir son Levain Mère Naturel : 1/1, 1/2, 1/3, etc
- Cuisson et analyse des empâtement de la veille
- Création d'empâtement en biga et licoli levain mère de la veille

Supports pédagogiques

Pendant la formation, chaque participant utilise un livret qui reprend les concepts, les différents points traités et effectue des exercices d'application et d'entraînement.

Lieu & Moyens pédagogiques

7 rue de Brotterode
38950 ST MARTIN LE VINOUX

- Une salle de formation + Accueil café
 - Un espace Restauration
 - une terrasse pour les pauses
- Accessible par bus, tram et gare

Modalités

- A partir de 4 participants

Tarif

- 1700 € (2040 € TTC)

Dispensée par Cristian ZAGHINI,
Ingénieur en panification

Validation & sanction

- Attestation d'acquis ou de compétences
- Attestation de suivi de présence

Financement

Pour toute question sur le dispositif de financement, contactez notre conseillère formation :
Elle répondra à vos questions de 8h30 à 17h30

Nous contacter

Par téléphone : 04 58 17 44 44

Ou par mail :

ecole@lormaisongammino.com

JOUR 3

- Questions et éclaircissement du jour précédent
- Etude du pourcentage de levain mère naturel à utiliser dans les empâtements
- Rappel général du cours
- Etalage, cuisson des empâtements de biga et licoli levain mère de la veille
- Etude des différents types de cuisson sur les empâtements de levain mère naturel
- Etude des cas concrets des stagiaires pour application dans leur laboratoire.
- Mise en sommeil d'un levain mère
- Questions et éclaircissements

Plan de Progrès Individuel (PPI) et clôture de la session

- Élaborer son Plan de progrès individuel : actions à mener à court et moyen terme pour progresser
- Validation des apports par rapport aux attentes. Questions et éclaircissements.
- Quizz de fin de formation
- Conclusion et clôture du stage

