

## Boulangerie La Paline

Thomas TEFFRI-CHAMBELLAND

Artisan Boulanger

22, Rue Longue Andrône

04200 Sisteron

Tel: 04.92.31.95.25

Email: [thomas@lapaline.com](mailto:thomas@lapaline.com)

Site: <http://lapaline.com>

### **Module1**

#### **Journées d'initiation : approche et première utilisation du matériel de boulangerie.**

Les deux journées d'initiation s'adressent aux néophytes n'ayant jamais fait de pain, ou n'en faisant pas régulièrement.

Elle permet une première approche, théorique et pratique de la panification traditionnelle.

Au cours de ces journées le stagiaire réalise une fabrication.

Le but de cette première action de formation volontairement concrète est d'entraîner en un temps relativement court les grandes étapes de la panification. Elle permet notamment de poser les bases minimum de vocabulaires spécifiques et techniques nécessaires à toute communication en milieu professionnel.

La découverte de l'environnement technologique est la priorité de ces 2 journées.

La découverte du matériel permet d'évoquer les **compétences** corrélatives à son utilisation:

- Pétrin à axe oblique/ Batteur-mélangeur: Techniques du pétrissage;**
- Four et Tapis enfourneur: Réglage du four, enfournement et défournement.**
- Matériel d'entretien et petit outillage: Utilisation diverses.**

### **Module2**

#### **Approche théorique et première réalisation de pâte.**

Au cours de ce module, le stagiaire utilise le matériel de boulangerie pour réaliser des produits d'une approche plus aisée que celle du pain, tels que : biscuits secs, cake et viennoiseries.

Il réalise alors des pâtes:

- non-fermentées: pour la réalisation de biscuits secs et de cakes**
- fermentées viennoises: pour la réalisation de brioches fines et pompes à l'huile**
- fermentées et feuilletées: pour la réalisation de croissants et de pains au chocolat.**

Ce module permet en outre une première approche des étapes de **division** et de **façonnage** des pâtes, **compétences** indispensables à la réalisation des pains français.

### **Module3**

#### **Réalisation des pains courants Français.**

Au cours de ce module, sans aucun doute le plus difficile de la formation, l'ensemble des étapes de la panification est survolé dans un temps relativement court. Ce module permet une approche des **compétences** suivantes:

- approche théorique et détermination des objectifs qualitatifs à atteindre**
- réalisation des pâtes à pains Français (maîtrise des pesées, maîtrise des paramètres de température et d'hydratation des pâtes, maîtrise du pétrissage)**
- maîtrise des fermentations**
- maîtrise des différentes étapes de la pèse, du façonnage et de la cuisson**
- analyse du produit fini.**

Il est bien évident que l'acquisition de l'ensemble des compétences requises pour la réalisation par le

stagiaire de manière autonome des pains Français, ne peut être l'objectif d'un tel module. Cet objectif s'inscrit dans le cadre des formations longues préparant au C.A.P de boulanger.

#### **Module4**

##### **Réalisation des pains au levain naturel: techniques spécifiques.**

Ce module permet de revenir sur les compétences évoquées au module3 de la formation et permet ainsi d'en prolonger l'action:

- approche théorique et détermination des objectifs qualitatifs à atteindre**
- réalisation des pâtes à pains Français (maîtrise des pesées, maîtrise des paramètres de température et d'hydratation des pâtes, maîtrise du pétrissage)**
- maîtrise des fermentations**
- maîtrise des différentes étapes de la pèse, du façonnage et de la cuisson**
- analyse du produit fini.**

Il est en outre une ouverture sur les techniques ancestrales de panifications. Techniques qui exploitées à la lumière de nos pratiques actuelles permet la réalisation de pains beaucoup plus aromatiques et de meilleures conservation.

**Remarque/** La formation s'inscrit dans le cadre de travail de la Boulangerie artisanale traditionnelle. Elle exclue le travail en pousse contrôlée et le travail en pousse différée. Toutes les pâtes à pains sont travaillées « en directes » et sans aucun améliorants ou auxiliaires technologiques. L'ensemble des fabrications bénéficie de la mention Agriculture Biologique.