

LOU MITROUN



MITROUN
ENCARO MAI DE COUCHEIROUN!

**FORMATEUR EN BOULANGERIE AU
LEVAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIE**

FORMATION – VIENNOISERIES & GÂTEAUX DE VOYAGE

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES, FARINES LOCALES,
RECETTES TRADITIONNELLES & RÉGIONALES**

Public visé

- **Boulangers·e·s**
- **Paysan·ne·s
Boulangers·e·s**
- **Pâtissiers·e·s**
- **Personnes en
reconversion**
- **Structures
type ADEAR /
GAB / réseaux
agricoles**



Formats :

- **2 jours** de formation théorique et pratique
- Formation en **groupe** ou en **individuelle**
- **Formation externe** (en ferme ou chez le bénéficiaire)



Programme

Module 1 — Brioches traditionnelles régionales

- Travail des pâtes riches (œufs, beurre, crème).
- Recette traditionnelles et régionales (fouaces, pognes, kouglofs, gâches vendéennes, etc...) avec et sans levain.
- Gestion de la fermentation.
- Finitions, textures, conservation.

Module 2 — Pâte levée feuilletée

- Base technique PLF (beurrage, tourage, fermentation, façonnage).
- Croissants, brioches feuilletées, kouign-amanns, feuilletage, etc.

Module 3 — Gâteaux de Voyage

- Recettes de gâteaux régionaux et de pâtisseries originales (creusois, gâteaux basque, tartes au noix, et bien d'autres recettes originales).
- Variantes locales / ingrédients du terroir.

CONTACTS

mitroun.formation@protonmail.com

+33 6 59 93 33 94

<https://www.mitroun.com>

Insta : @lou.mitroun

Facebook : @mitroun.formation

Tarifs et financements

Financements possibles

- **OPCO**
- **VIVEA**
- **FAFCEA**

Possible selon structure organisatrice et statut des participant·e·s

Tarif FAFCEA

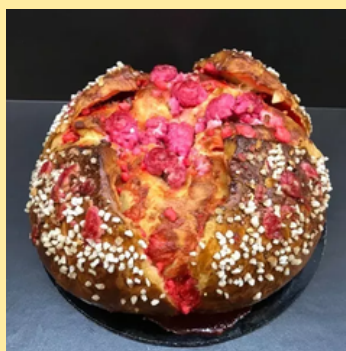
- 60€/h (2 jours – 16h)

Tarif VIVEA

- 35€/h (2 jours – 16h)

Tarif autofinancement (préférentiel)

- 400 € / personne (2 jours)



À propos du formateur :

Nathan — Formateur boulanger

Spécialiste de la panification au levain, avec les blés modernes et paysans, de la viennoiseries traditionnelles & gâteaux de voyage.

Fort d'une expérience de plus de dix ans dans les fournils, et forme aujourd'hui les porteurs de projets, paysan.nes boulanger.es. et artisans.