

LOU MITROUN : FORMATION EN BOULANGERIE AU LEVAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIE BOULANGÈRE

***Vous former, développer votre production
et stimuler votre créativité***



VOUS ÊTES :

- **BOULANGER-ES
ARTISANAUX, BIO OU
CONVENTIONNELS**
- **GÉRANT-ES
D'ENTREPRISE
SOUHAITANT
DIVERSIFIER LEUR
OFFRE**
- **SALARIÉ-ES ET
APPRENTI-ES EN
FOURNIL**
- **ÉQUIPES EN
PRODUCTION À
FORMER OU À
PERFECTIONNER**

Théorie et pratique des techniques de panifications au levain et de la viennoiserie.



- ✓ **Acquérir ou renforcer les techniques du levain, des fermentations et des processus enzymatiques.**
- ✓ **Maîtriser les procédés de fabrication de pains traditionnels et spéciaux, adaptés aux farines utilisées dans le fournil. Introduction au travail des blés paysans et des farines sans gluten.**
- ✓ **Réaliser des viennoiseries avec ou sans levain (croissants, brioches, pognes...), en découvrant aussi des recettes régionales.**
- ✓ **Pratiquer la pâtisserie boulangère : gâteaux de voyage, biscuits, spécialités régionales.**
- ✓ **Développer l'autonomie, la cohérence et la créativité de votre équipe.**

FORMAT

- Présentiel : dans **votre fournil**, avec vos outils, vos farines, vos horaires et **votre équipe**
- Durée : **40h (ou format adapté)**, en une ou plusieurs sessions)
- Méthode : alternance de **théorie et de pratique** en conditions **réelles**
- Public : **salarié·es, apprenti·es, gérant·es**

TARIFS

💵 **Sur devis personnalisé**, selon la durée, le nombre de participant·es et les thématiques choisies



Financements possibles :

- Salarié·es → via OPCO (plan de développement des compétences)
- Chefs d'entreprise artisanale → via le FAFCEA
- **Autofinancement possible**



Qui je suis

Nathan Soula, de Mitroun.

Boulangier-pâtissier depuis l'adolescence, j'ai travaillé dans des fournils bio et conventionnels, en ville comme à la campagne. Cette diversité m'a permis de comprendre les réalités de production de chaque structure.

Aujourd'hui, je transmets ces savoir-faire aux équipes de boulangeries artisanales, qu'elles travaillent déjà au levain ou non. Mon rôle est de former vos salarié·es en conditions réelles, de développer vos gammes (pains, viennoiseries, pâtisserie boulangère) et de consolider vos pratiques.

👉 Mon objectif : vous donner des outils concrets pour renforcer l'autonomie, améliorer la cohérence de la production et stimuler la créativité de vos équipes.



CONTACT & RÉSERVATION

✉ **:mitroun.formation@protonmail.com**

☎ **:+33 6 59 93 33 94**

📷 **:@lou.mitroun**

📘 **:Mitroun Formation**