

Formation « Levain & Farine de Meule »

En collaboration avec

L'Institut 
Franck Debieu

 **Talmélia**
by Alma Pro



Franck Debieu, Expert en boulangerie

Fondateur de ***l'Étoile du Berger***, Franck Debieu est un expert en boulangerie spécialisé dans le levain, offrant ses services en tant que formateur et consultant.



Depuis 1994, il consacre son travail au développement des techniques de fermentation du levain, en mettant particulièrement l'accent sur le levain liquide. Son objectif est de créer une gamme de produits savoureux et originaux qui se distinguent par leur caractère et leur capacité de conservation.

Fort de ses compétences acquises au sein des Compagnons du Devoir et de ses expériences lors de voyages variés, Franck Debieu est en mesure de transmettre son savoir-faire en l'adaptant à diverses cultures.



Ses observations l'ont conduit à inventer un nouveau procédé favorisant la féminisation du métier, la réduction des efforts physiques et, par conséquent, permettant aux artisans d'être plus en contact avec leur clientèle.

Au cours de son parcours, Franck Debieu a eu la chance de rencontrer des professionnels qui lui ont transmis un véritable savoir-faire, marqué par le goût du partage.



En tant qu'artisan, il considère que chaque détail compte, de la qualité des ingrédients à la gestion réussie d'un commerce, et met l'accent sur le partage des saveurs et des envies avec les clients.

En qualité de spécialiste du levain, il propose son expertise au sein de son centre de formation, situé à seulement 10 km de Paris, offrant ainsi l'opportunité de bénéficier de son savoir-faire.

« C'est sur mon expérience de boulanger en prise avec la réalité du terrain que j'ai fondé mon goût pour la formation. » Franck Debieu



Une formation pour des pains de caractère

Notre service « Consultant en Boulangerie » est conçu pour accompagner les boulangers dans l'exploitation du monde fascinant du moulin à farine.

Explorez de nouvelles saveurs en créant des pains avec des farines de meule et du levain naturel.

En collaboration avec Franck Debieu, expert en boulangerie et du levain, nous vous proposons une formation dédiée à la panification des farines de meules issues du moulin MÉLIA.

Plaçant l'humain au cœur de chaque projet, cette formation couvre divers aspects cruciaux du métier de boulanger utilisant des farines de meule et du levain naturel :

- Connaissance et impact des farines fraîches
- Compréhension du rôle du plancher
- Fonction et influence des levains durs et liquides
- Importance du pétrissage manuel et mécanique
- Rôle des fermentations

Vous serez plongés au plein cœur de la panification des farines obtenues sur meules de pierre MÉLIA.

Cette formation vise principalement à sensibiliser les participants à l'impact des farines moulues sur meules de pierre et à favoriser la réussite du projet du boulanger.

Conditions de la formation

- Formation QUALIOP1 pour les entreprises
- Formation personnalisée individuelle : 3 000 €
- Formation collective à partir de 5 personnes : 890 €
- Durée de la formation : 3 jours
- Lieu de la formation : À l'Étoile du Berger, 6 Rue Ambroise Croizat, 91 120 Palaiseau
- Formation dans votre boulangerie sur devis

Pour plus de renseignements et inscription à la formation :

par mail : info@moulins-alma.pro
par téléphone : +33 371 400 000



debieu.talmelia.com



Contact

Talmélia

1 Rue de la Cave
26260 Saint-Donat-sur-l'Herbasse

T. +33 371 400 000

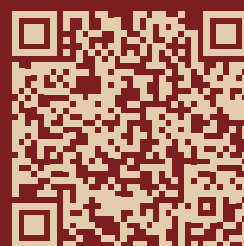
@. info@moulins-alma.pro

W. www.talmelia.com



Abonnez-vous !

Nous
connaître



histoire.talmelia.com



Talmélia

by Alma Pro