

Formation au concept du « Moulin dans la boulangerie »

En collaboration avec
la boulangerie Olivero - Ravel



Jean-Pierre Olivero, Boulanger-Conseil

Jean-Pierre Olivero est devenu boulanger par amour du pain, au travers des lectures de Gaston Lenôte il y a plus de 25 ans.

Créateur de plusieurs boulangeries il maîtrise la cuisson bois et électrique, les fermentations longues sont de mises ; levain liquide, levain dur, pâte fermentée, poolish...

Par la suite il décide de revenir à ses premiers amours ; être au centre du fournil, resté connecté à la matière dans sa boulangerie situé un bédouin, au pied du Mont-Ventoux.

Il y travaille avec sa femme Stéphanie, leur fils Enzo ainsi que Serge, compagnon depuis le début.

Son expérience et ses travaux l'ont mené à développer le concept du « Moulin dans la Boulangerie » ; revenir à l'essentiel, vivre dignement de son métier, avoir le temps et nourrir les gens avec la plus belle des intentions.

Ainsi, il développe des saveurs maison qui plaisent énormément, dans une panification minimale et authentique au sein d'un concept qu'il souhaite partager à toutes et à tous.

C'est en 2006 que Jean-Pierre et Serge esquissent le projet de mettre un moulin dans la boulangerie.

Jean-Pierre fait beaucoup de recherches sur la mouture, sur la planification, sur la meilleure formule à travailler pour obtenir des pains aux saveurs uniques et dans un procédé des plus simples.

Le résultat est sans appel, les ventes de pains spéciaux explosent ; ses clients aiment le pain, ils reviennent, de plus en plus nombreux.

La formule était trouvée, le moulin allez être plus qu'un outil de travail ; situé dans la boutique, il allait parler de l'intention portée par Jean-Pierre, Serge et Enzo sur le travail du pain.

Jean-Pierre souhaite partager son enthousiasme avec tous les boulangers, ce projet est une réussite et tout le monde doit en profiter.



Formez-vous au concept du « Moulin dans la Boulangerie »

Notre service « Boulanger-Conseil » est conçu pour accompagner les boulangers au concept du Moulin dans la Boulangerie.

Jean-Pierre souhaite partager avec le plus grand nombre son expérience dans le concept du moulin dans la boulangerie.

Améliorez les résultats de votre boulangerie en proposant des gammes de pains « Signature » à base de farine intégrale moulue dans la boutique en assemblage avec les farines de votre meunier.

Au sein de la Boulangerie Olivero-Ravel située à Bédoin (84), vous pourrez vous former au concept du « Moulin dans la Boulangerie » : mouture, panification et vente.

Cette formation est la transmission d'un travail ayant porté ses fruits, chiffres à l'appui, pour l'humain, pour le goût, pour donner de la valeur au pain.

La formation introduit et/ou prépare au concept du « Moulin dans la Boulangerie ».

Elle vise un remodelage simple et efficace du concept de votre boulangerie. Elle s'applique à développer en particulier les compétences suivantes :

- Réaliser des moutures intégrales sur meules de pierre.
- Réaliser une gamme élargie de pains spéciaux dans un temps record.
- Conduire des méthodes de panification minimales à base de farines intégrales fraîches en assemblage.
- Former le personnel de vente à la proposition des pains spéciaux

Conditions de la formation

- Formation pour deux personnes
- Durée de la formation : 2 nuits en fournil + 1 jour de vente
- Lieu de la formation : Boulangerie Olivero-Ravel, 84410 Bédoin

Pour plus de renseignements et inscription à la formation :

par mail : info@moulins-alma.pro

par téléphone : +33 371 400 000



Contact

Talmélia

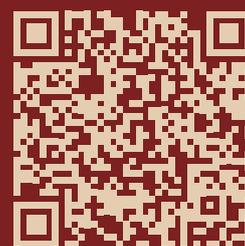
1 Rue de la Cave
26260 Saint-Donat-sur-l'Herbasse

T. +33 371 400 000
@. info@moulins-alma.pro
W. www.talmelia.com



Abonnez-vous !

Nous
connaître



histoire.talmelia.com



Talmélia

by Alma Pro