

Formation au concept du « Moulin dans la boulangerie »

En collaboration avec
Guillaume GIRONDE



Guillaume GIRONDE, formateur en boulangerie

Passionné par le métier de boulanger, Guillaume Gironde a accompagné de nombreux adultes en reconversion professionnelle à l'École Christian Vabret à Aurillac. Aujourd'hui, plusieurs de ses anciens élèves évoluent avec succès dans le monde de la boulangerie.



Son expertise l'a également conduit à jouer un rôle clé dans l'organisation de la Coupe du Monde de la Boulangerie en 2022 et 2024.

Maintenant, formateur et consultant indépendant, il met ses compétences au service des boulangers, entreprises, meuniers et fabricants de matériel.



Son objectif : transmettre son savoir-faire avec passion et accompagner ses clients dans la fabrication de pains authentiques et savoureux, élaborés avec des ingrédients simples et naturels – de l'eau, de la farine et un peu de sel.

Guillaume Gironde se déplace directement dans les fournils pour aider les professionnels à adapter leurs méthodes de panification aux farines issues de moulins à meule de pierre et à optimiser l'utilisation de leurs matières premières et équipements.



Fort d'une expérience de plusieurs années en tant qu'ouvrier qualifié, puis responsable de production en boulangeries artisanales, il a choisi de partager son expertise en devenant formateur.

Attaché à la qualité des matières premières, il privilégie les farines moulues sur meule de pierre, faiblement corrigées ou natives. Convaincu que le pain doit se démarquer par ses qualités nutritionnelles et gustatives, il met son expérience et sa curiosité au service d'un artisanat exigeant et respectueux des traditions.



Formez-vous dans votre fournil

Guillaume Gironde propose une formation spécialisée pour accompagner les professionnels dans le développement de projets de boulangerie à l'ancienne.



Cette approche met à l'honneur la panification de farines biologiques moulues sur meule de pierre, incluant des variétés anciennes de blé ainsi que des farines spéciales (seigle, Khorasan, épeautre, sarrasin, châtaigne, maïs, lentille, pois chiche, quinoa...).

L'accent est mis sur la fabrication de pains au levain bio et nutritionnels, ainsi que de brioches régionales, en privilégiant des méthodes de fermentation naturelle :

faible ensemencement, température ambiante ou régulée.

La formation est adaptée à vos besoins et couvre divers sujets :

- Le pétrissage manuel ou mécanique à vitesse réduite,
- L'amélioration des processus de production,
- L'organisation du travail.

Ces thématiques permettent aux boulangers de concilier authenticité, qualité et performance dans leur fabrication.



Conditions de la formation

- Lieu de la formation : Dans votre fournil avec votre matériel et vos matières premières
- Formation : élaboration d'un programme sur mesure qui tient compte de vos besoins et de vos objectifs
- Durée minimale d'intervention : 2 jours

Pour plus de renseignements et inscription à la formation :

par mail : info@moulins-alma.pro

par téléphone : +33 371 400 000



talmelia.com

Contact

Talmélia

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

T. +33 371 400 000

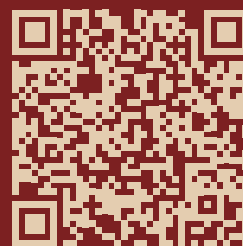
@. info@moulins-alma.pro

W. www.talmelia.com



Abonnez-vous !

Nous
connaître



histoire.talmelia.com



Talmélia

by Alma Pro