

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
9h	Accueil avec collation Paiement formation Présentation programme	Rafraîchi du levain-chef	Rafraîchi du levain-chef	Rafraîchi du levain-chef	Pétrissage avec levain "nouveau" de la veille	9h	
10h		Formation théorique	1er rafraîchi du « chef »	Formation pratique : Boulangé (Détail en ANNEXE 1)	Bilan de la journée boulange	10h	
	Explications + démarrage d'un levain-chef		Formation théorique		Priorité aux sujets souhaités par les stagiaires	11h	
11h		PAUSE	PAUSE		PAUSE	PAUSE	
	Formation théorique	Formation théorique	Formation théorique		Façonnage pain-test	12h	
12h					Formation théorique	Formation théorique	Formation théorique
13h	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER				
14h	Formation théorique	Formation théorique	2ème rafraîchi du « chef »		Cuisson pain-test	14h	
15h			Formation théorique			Formation théorique	Formation théorique
16h	PAUSE	PAUSE + trajet vers le fournil à visiter	PAUSE		PAUSE	PAUSE	16h
17h	Formation théorique	Visite d'un fournil chez une paysanne-boulangère	Présentation de la fabrication du lendemain		Levain avec nouveau chef	Formation théorique	17h
			Pesées des ingrédients + levains pour la boulangé du lendemain	Bilan de la formation (tour de table)			
			Rafraîchi du levain-chef				