



BIO US EM ELSASS  
FARINE DE CHEZ NOUS  
NATURE ET SANTÉ  
LE GOÛT... C'EST TOUT...  
INSPIRATION CULINAIRE

# Formation

# RTT :



10 x 400 mm



## Cours de boulangerie

### Mercredi 25/03

*Le pain ! Apprendre à faire son pain à la maison (1 journée 9h/17h).*

*Alors, vous êtes plutôt levain, levure ou machine à pain... Et si l'on découvrait toutes ces techniques ? Et si l'on essayait aussi de comprendre pourquoi ce pain est parfois réussi ou parfois raté ? Vous apprendrez à réaliser vos baguettes à la mie alvéolée, au goût de noisette. Vous réaliserez la recette de A à Z afin que, de retour chez vous, vous réalisiez les gestes appris au cours de l'atelier. Nous travaillerons sur des pains de saison, pour sublimer vos barbecues en été ou vos plateaux de fromages l'hiver.*

Moulin Kircher 10 quai du moulin 67600 Ebersheim

Tarif 90 € / Tarif subventionné (ALE, conjoint, enfant – 18 ans, Nokia) **45 €**



## Inscription avant le 31/01 au CSE

## Places limitées