

Pastry Revolution

para amantes de la **pastelería**, de la **panadería** y de la **cocina dulce**
www.PastryRevolution.es @Montagud1906 #PR4



Especial Cocina Dulce Albert Adrià

TICKETS



ME
montagueditores

Painbio: École Internationale de Boulangerie, en Saint Martin (Francia)

Thomas Teffri-Chambelland, joven e inquieto panadero francés, inaugura una escuela de panadería



Josep Pascual. Director técnico de PâstryRevolution.

Painbio, una escuela internacional de panadería en Francia, está situada en la zona de los Alpes y cerca de la Costa Azul, en la pequeña localidad de Saint Martin. El fundador e ideólogo de la misma es Thomas Teffri-Chambelland, un panadero francés licenciado en Ciencias Biológicas que dejó de dar clases de biología para darlas de panadería.

Empezó dando esas clases en su propio negocio en la localidad de Sisteron, donde aplicó sus conocimientos fusionando su experiencia panadera y sus conocimientos bio-químicos a las masas que trabajaba. Todos los productos que elaboraba incorporaban harinas bio de todas clases y masas madre naturales, siendo la línea preponderante en la filosofía de la actual escuela.

En poco tiempo se le fue llenando la panadería de gente que quería aprender esas técnicas y empezaron a acudir profesionales de toda Francia para conocer como trabajaba las masas. Al ampliarse el número de alumnos que procedían de todo el mundo y dadas las limitaciones de su panadería, construyó una escuela en la cercana localidad de Saint-Martin.

En enero de 2013 abrió sus puertas la recién construida escuela, donde se dan cursos de varios grados, desde el Certificado de Aptitud en Panadería (título básico en Francia para ejercer de panadero), a un título único en toda Francia, reconocido por el estado y que sólo se imparte



en esta escuela llamado 'Boulangier' (especializado en productos bio) y que incluye prácticas en panaderías francesas, pasando por estancias profesionales de grupos determinados (restaurantes, escuelas, etc..) que traen todo su equipo y se forman para luego hacer esos productos en su lugar de trabajo.

La formación es de un nivel técnico muy exigente, con unas bases teóricas excepcionales y unas técnicas de trabajo y control de las masas, al límite. Al final del curso, el alumno debe desarrollar un plan definitivo de su proyecto con todos los aspectos del mismo y debe superar unas pruebas teóricas y prácticas exhaustivas.

Thomás y su grupo de profesorado interdisciplinar (desde molineros a técnicos de informática pasando por expertos panaderos), forman profesionales de élite que luego, o bien serán los transmisores de ese conocimiento a otros profesionales, o bien aplicarán esos conocimientos a desarrollar su propio negocio, pues ése es uno de los puntos clave de esta escuela, la formación personal, individualizada (asisten a la escuela profesionales de otras ramas como abogados, ingenieros, enfermeros, psicólogos, etc.. que deciden dar un vuelco a su vida y cambiar de profesión), nunca grupos de más de 10 alumnos, y que ayuda a los mismos a desarrollar todo los aspectos del negocio que desee montar, en cualquier parte del mundo.

En la selección de los alumnos, es determinante para ser escogidos, el tener un proyecto definido de lo que quiere hacer y allí aprenderá cómo llevarlo a cabo.

La escuela también tiene una granja orgánica certificada de 25 hectáreas, en la región de Los Alpes en la Alta Provenza. Esta explotación agrícola, donde se siembran



Thomas Teffri-Chambe, director del centro Painbio, Josep Pascual y Tigrane Boghossian, profesor de panadería. En la página anterior, dos vistas parciales de las aulas de la escuela.

semillas para obtener los cereales para la fabricación del pan (trigo, centeno), es una herramienta educativa importante porque ayuda al estudio de los procesos de panadería desde el principio.

Información:

Painbio sarl. École internationale de boulangerie
Saint-Martin / 04200 Noyers / France

Tel: +0033 (0)7 61 12 00 76

E-mail: formation@painbio.com

Site : <http://painbio.com>