

Stage

ANAGAMA

Cuisson bois

durée de formation : 1 semaine en continu

Formateur

**Michal
Puszczynski**

**DEMANDER
DEVIS**

Déroulement

Accueil et présentation

Conférence sur l'expérience de Michal

Préparation des plaques d'enfournement pour four Anagama.

Nettoyage intérieur du four et finition de l'extérieur au torchis

Préparatifs des bouchons d'entrée du bois, porte, mur de fermeture et poulies.

Préparatifs des produits réfractaires.

Enfournement des pièces.

Lun

Enfournement

Fermeture de la porte

Préparation du torchis aux cendres pour la porte.

Mar

Préparation du bois

Bassinage

Planning des cuiseurs, des repas et préparatifs

Mer

Cuisson et suivi des courbes de cuisson

Suivi du bois

Jeu

Cuisson et suivi des courbes de cuisson

Suivi du bois

Ven

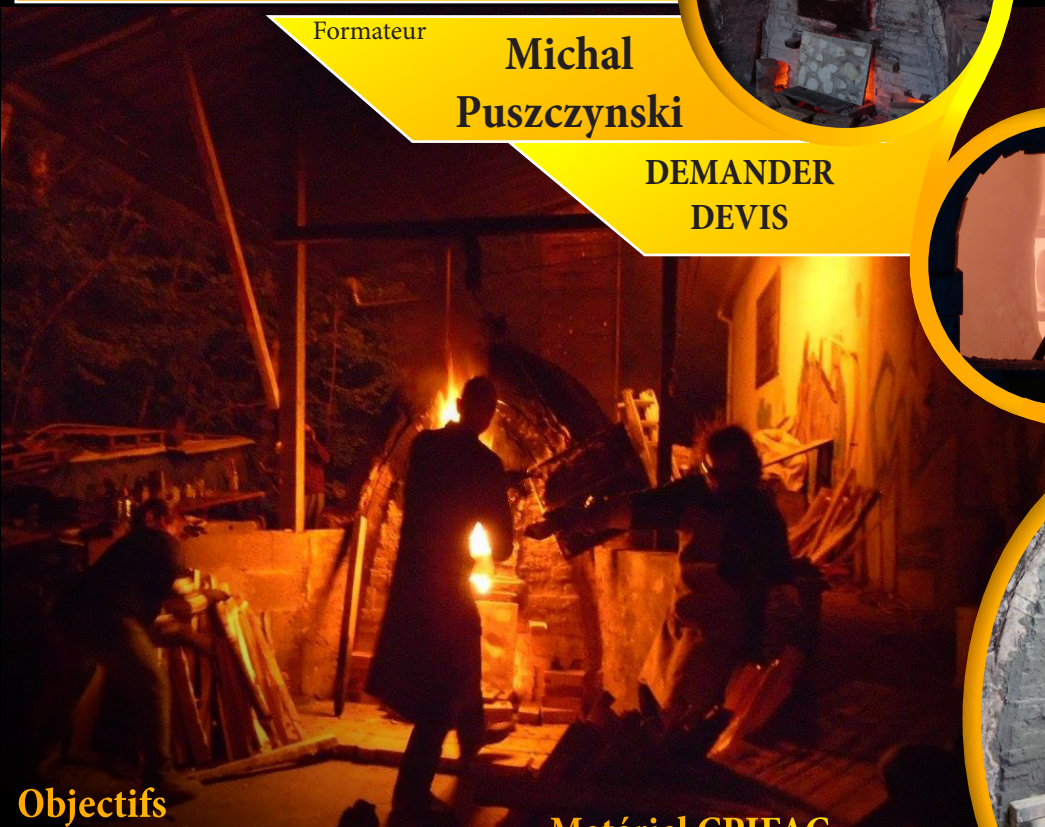
Cuisson et suivi des courbes de cuisson

Suivi du bois

Fermeture étanche de la porte au torchis

Rangement.

Sam



Objectifs

Fonctionnement d'un four bois

Connaissance des atmosphères des fours en rapport avec les combustibles

Entretien des fours

Nettoyage de l'intérieur du four

Entretien de la source énergétique :

cheminée, tirage et alandier

Fabrication d'un four à bois

Cuissons : oxydante, réductrice, neutre

Maîtriser l'enfournement et le défournement

Suivi des courbes de cuisson

Matériel CPIFAC

terre grès

bois sec

plaques de cuisson

briques réfractaires

alumine, ball-clay, kaolin, sable

cônes pyrométriques, sondes de température

lunettes de protection

Méthode pédagogique

Apports théoriques

Apports techniques et démonstrations

Alternance temps collectif

et temps individuel

Matériel stagiaire

Vêtements résistants à la chaleur

Gants résistants à 1300°C (gants de soudure)



CPIFAC

Céline Laurent

bat 121 parc de loisirs de la forêt de Haye

54840 Velaine-en-Haye



<https://www.facebook.com/cpifac/>



contact@cpifac.com



03 83 23 55 31



Visite interactive