Cuisson primitive

Processus et pratique

Durée de formation : 5 jours,42 h



Prérequis: aucun

DEMANDER DEVIS

Objectifs

Connaître les fours primitifs.

Comprendre le fonctionnement des fours primitifs

Connaître les outils nécessaires aux cuissons primitives

Apprendre à confectionner un four primitif Maîtriser la cuisson primitive Connaître les matières à effets décoratifs (oxydes, sel, algues, bouillie, barbotine...)

Méthode pédagogique

Apports théoriques et pratiques Alternance temps collectif et individuel

Matériel CPIFAC

Terre, sciure, grosse chamotte, vermiculite (mika), bûches de bois, planches, charbon de bois, papier glacé, barbotine, chalumeau à gaz, briques

Matériel stagiaire

Vêtements de sécurité, d'extérieur Carnet et crayon pour prises de notes Pièces crues chamottées

Déroulement

40^hen présentiel + 2^hen distanciel

Préparation du matériel pour cuisson primitive et schéma des fours.

- L Cours théoriques : plans, croquis et photos de fours primitifs.
- U Préparation de la terre spécifique pour la cuisson primitive (chamotte,
- N vermiculite, sciure).

Explications sur les différents types de fours primitifs.

Présentation détaillée du type four africain.

- M Fabrication et façonnage
- A Vérification du séchage des pièces pour la cuisson primitive.
- R Choix des pièces.

M Finitions et décors aux engobes des

pièces

R

Cuissons primitives : cuisson four africain et « four papier-

- J grillage »
- E Préparation du bois, branchage, recherche de paille ou foin,
- U algues, bouillie.

Explications des différents types de fours primitifs.

Préparatifs et montages.

Maquette du four pour un enfournement efficace à la bonne chauffe du four.

Mise en route de la cuisson et suivi.

Indicateurs de température.

- V Ouverture des fours de cuisson.
- Analyse des effets de flamme, d'enfumage et de couleurs.
- N Nettoyage du site



Accessible PSH

CPIFAC Céline Laurent 121 allée du parc des loisirs 54840 VELAINE EN HAYE





03 83 40 67 49