

Petits déjeuners, goûters et brunch sucré : gagner en temps et en rentabilité

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

A l'issue de la formation, vous serez capable de fabriquer et mettre en avant des productions pour l'accompagnement des petits déjeuners, des goûters et des brunchs sucrés.

Programme

1. Connaître les matières premières de base

la farine, le beurre, le sucre, les œufs

2. Appliquer des fiches techniques

Mise en œuvre des fiches recettes données par le formateur

3. Appliquer les techniques de fabrication de viennoiseries, de gâteaux de voyage et de pâtisseries bretonnes

- Pétrir une pâte levée
- Tourer une pâte à croissant
- Connaître la fermentation des pâtes levées
- Façonner diverses viennoiseries
- Foncer une tarte
- Réaliser des appareils crémés
- Cuire des gâteaux de voyage et des viennoiseries
- Mettre en valeur les produits finis

4. Réaliser des viennoiseries

- Croissant, pain chocolat, brioche tressée, kougloff, brioche vendéenne, pain de mie, gâche

5. Réaliser des gâteaux de voyage

- Cake aux fruits, cake au sarrasin pomme, cookies, muffins, brownies

6. Réaliser des pâtisseries bretonnes traditionnelles et nouvelles tendances

- Kouign amann, tarte caramel beurre salé, sablé breton, galette bretonne

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en pâtisserie : salarié, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

740 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation très opérationnelle avec réalisation de recettes
- Réalisation de spécialités bretonnes très demandées
- Réalisation de pâtisseries françaises (brioche vendéenne, gâche, kougloff)
- Réalisation de pâtisseries internationales (cookies, muffins, cake, brownies)

Les conditions d'admission

Prérequis

aucun

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Appliquer des fiches techniques. Appliquer les techniques de fabrication de viennoiseries, de gâteaux de voyage et de pâtisseries bretonnes. Réaliser des viennoiseries traditionnelles et nouvelles tendances. Réaliser des gâteaux de voyage. Réaliser des pâtisseries bretonnes traditionnelles et nouvelles tendances.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mises en pratique via les productions réalisées par les participants.

Les sessions



Bruz

- Nous consulter

Date et mise à jour des informations : 22/07/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

