



# Pains et viennoiseries

NOUVEAUTÉ

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

## Objectif de formation

À l'issue de la formation, les participants seront capables de fabriquer une gamme de pains et viennoiseries classiques et régionales, en maîtrisant les techniques de base (préparation des pâtes et levains, façonnage, cuisson) et en intégrant des produits locaux, afin de diversifier leur offre en restauration.

## Programme

### Maîtriser les bases de la préparation des pâtes et levains

Les types de levains (liquide, ferme) et leur rôle

Les ingrédients clés (farine, eau, sel, levure) et leur impact sur la texture

Les étapes de fermentation : temps, température, signes de réussite

Atelier : préparation de levains et de pâtes de base (brioche, pâte feuilletée)

Exercice : correction des erreurs (ex. pâte trop collante, levain inactif) avec feedback immédiat

### Fabriquer des viennoiseries classiques

Techniques de façonnage (tourage, détente, découpe)

Cuisson : température, durée, signes de cuisson optimale

Réalisation de croissants, pains au chocolat et brioches

Dégustation : évaluation collective des productions (goût, présentation)

### Créer des pains aromatiques régionaux

Intégration de produits locaux (ex. sarrasin, andouille, hydromel)

Adaptation des recettes selon les contraintes (temps, matériel)

Atelier : création de 2 pains régionaux (ex. pain pomme-hydromel, pain au chanvre)

Rédaction d'une fiche technique par binôme (ingrédients, étapes, astuces)

Dégustation : évaluation collective des productions (goût, présentation, originalité)

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation continue

### Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine.

### Durée

3 Jours dont 21 Heures en centre

### Tarif(s) net de taxe

1110 € 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 opérationnelle avec réalisation de recettes

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Aucun pré-requis

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Maîtriser les bases de la préparation des pâtes et levains. Fabriquer des viennoiseries classiques. Créer des pains aromatiques régionaux.

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

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

## Modalités pédagogiques

Démonstrations en direct par le formateur, suivies d'ateliers pratiques. Travail individuel et en binôme pour stimuler la créativité. Supports : Fiches techniques.

## Les sessions



### Bruz

- Les 6, 7 et 8 juillet 2026

Date et mise à jour des informations : 05/03/2026

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](http://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>

