Pains de restaurant, Viennoiseries du petit déjeuner au goûter

FERRANDI Paris – Campus de Rennes

PRÉSENTIEL **SUR-MESURE** **INTER ENTREPRISE**

Objectif de formation

Cette formation vous permet de réaliser une gamme de pains et viennoiseries du petit déjeuner au goûter, personnalisée aux produits du terroir : le pain de l'assiette à la panière. Comprendre l'importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation.

Programme

Maîtriser le travail de la pate et du levain

Fabrication des grandes familles de levains : liquide, ferme, jeune et aromatique, acide, levain de lait, levain viennois...
Les bases de la pâte
Apprentissage et mise en pratique des techniques de pâte :
- Pâte à brioche
- Levures, arômes et fermentation
- Pâtes alternatives (sans sel, 0%,...)
- Les formes classiques
- Travail, façonnage & pliage

Réaliser des viennoiseries françaises classiques

Quelques exemples : Mini-viennoiserie et brioche gourmande

Réaliser des pains aromatiques régionaux avec les produits du terroir

Réalisation dans un esprit de rationalité de production d'une gamme diversifiée de pains :
Petits pains aromatiques et autres pains de restaurant

Au programme

Croissants / Pains au chocolat / Pain aux raisins
Roulés aux fruits secs / Brioche cœur chocolat
Tropézienne / Bostock cassis
Kouglof cacao et orange confite
Pain au sarrasin / Pain andouille
Chanvre / - Pain pomme-hydromel
Focaccia/ gressini/ pita

Les points forts de la formation

- Apprendre les techniques liées aux pates levées et feuilletées, diversifier une gamme de viennoiseries garnies.
- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels.
- Formation très opérationnelle avec réalisation de recettes.
- Notre campus de FERRANDI Rennes est situé en plein cœur du centre-ville, à 100 mètres de la place des Lices. Avec une superficie de 2 000 m2 le bâtiment est doté de laboratoires techniques, deux cuisines, d'une pâtisserie, d'un restaurant d'application et d'une boutique de pâtisserie ouverts au public.
- A FERRANDI campus de Rennes, les professionnels vous donnent les codes pour intégrer l'univers de la gastronomie, et à maîtriser les techniques culinaires d'excellence.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

professionnel de la restauration, individuel.

Durée

3 Jours dont 21 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

1260 € par stagiaire

Adresse

FERRANDI Paris campus de Rennes
2 rue de Brest,
35000 Rennes

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

Les conditions d'admission

Prérequis
Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques
Maîtriser le travail de la pate et du levain. Réaliser des viennoiseries françaises classiques. Réaliser des pains aromatiques régionaux avec les produits du terroir.

Les sessions

Rennes

- Les 13, 14 et 15 octobre 2025

PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations
Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation. Évaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation.

Modalités pédagogiques
Exposés et exercices d'application. Démonstrations des gestes professionnels. Formation-action. Analyse critique des productions.

Date et mise à jour des informations : 19/12/2024

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

JEGO Maud
maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr
CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site FERRANDI Paris campus Rennes - N° SIRET 13002280900144 - N° d'activité 53351000435
2 rue de Brest,, - 35000 Rennes
Tél. : 02 99 33 63 40 - neil.sourget@ille-et-vilaine.cci.fr - https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine/formationcontinuealternance

CCI FORMATION BRETAGNE