

## PAINS DE RESTAURANT, VIENNOISERIES DU PETIT DEJEUNER AU GOUTER

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Rennes  
2 rue de Brest  
35000 Rennes

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est  
accessible aux personnes à  
mobilité réduite

### RYTHME

3 jours  
(21h - 7h par jour)

### PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis

### PUBLIC VISÉ

Professionnel de  
la restauration : salarié,  
dirigeant, extra,  
saisonnier, demandeur  
d'emploi.

### DATE

Campus de Rennes  
• Session du 3 au 5 avril 2024

### MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.  
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.  
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de  
l'inscription.

### OBJECTIFS

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

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

#### Maîtriser le travail de la pâte 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

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

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

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- 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.
- Évaluation à l'oral en fin de journée.
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage.

## LES RÉSULTATS OBTENUS

# 95,8%

Taux de satisfaction globale  
des stagiaires en Formation Continue en  
2022/2023  
(Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS ET FRAIS

1260 euros

### CONTACT RENNES

**Maud JEGO**

**Conseillère Formation**

06 72 87 80 70

maud.jego@fac-metiers.fr

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : 20/10/2023

FERRANDI Paris Campus de Rennes  
2 rue de Brest  
35000 RENNES

Une école

