Gaufres

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1300577F — Mise à jour : 16 septembre 2025

Organisme responsable : **EMC2**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation doit permettre d'acquérir les techniques nécessaires à la réalisation des gaufres traditionnelles (Liège et Bruxelles) et des gaufres tendances (Bubble et Sucette) associées à des garnitures salées et sucrées.

À l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de

Maîtriser leur environnement de formation

Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire cuisine

Réaliser les différents pâtons

Élaborer des Garnitures

Dresser les assiettes en fonction des garnitures

Programme

Jour 1 : de 9h à 13h et de 14h à 17h

Présentation de l'EMC, tour de table présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation

Présentation du programme de formation et passage en revu des différentes recettes du livret

Explicatif des différentes levures, visite des locaux

Présentation des gaufriers de l'école et des petits matériels spécialisés à la gaufrerie

Allumage du matériel et culottage de démonstration - Réalisation de la pâte de Lièges au batteur mélangeur - Réalisation des gaufres de Bruxelles sucrée - Réalisation des garnitures de base : chantilly vanille, sauce au chocolat, caramel au beurre salé - Cuisson des gaufres de Lièges avec explicatif de la courte fermentation

Présentation sur assiette et à emporter.

Remise en état du labo

Jour 2 : de 8h30 à 13h et de 14h à 16h30

Boulage des pâtons de gaufres de Lièges

Explication des points positifs de la longue fermentation (gout, texture, digestibilité)

Réalisation de la pâte de gaufres salée au parmesan

Réalisation de la pâte de gaufres de Bruxelles à la bière

Réalisation de pâte gaufres bubbles et sucettes

Réalisation de : La gaufre béchamel et jambon cru - La gaufre saumon et crème ciboulette - La gaufre au chèvre frais et aux herbes

Réalisation de : la gaufre bananes chocolat - la gaufre citron meringuée - la gaufre méli-mélo bananes et pomme au caramel

Remise en état du labo. Débriefing

Jour 3 : de 8h30 à 13h et de 14h à 17h

Réalisation de gaufres de Bruxelles au sarrasin

Réalisation de gaufres sans gluten

Réalisation de : la breizh-gaufre au sarrasin et saucisse - La gaufre aux légumes, gratinée mascarpone et e parmesan

Réalisation de : Gaufre chocolat et M&M - Gaufre aux fruits de saison - Gaufre aux choix (suivant les envies des stagia

Les présentations : Les volumes (moulage et mise en forme) - Les associations de couleur - Les dispositions sur assiette - Les

sauces sucrées et salées

À la fin de chaque journée : Remise en état des locaux et matériels / Bilan en commun et en individuel / Remédiation à apporter

Auto-évaluation et appréciation des acquis par le formateur en fin de formation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau Savoirs de base / Primaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2080524S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1300577F