Snacking breizh

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1302803F — Mise à jour : 16 septembre 2025

Organisme responsable : **EMC2**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation doit permettre d'acquérir des techniques nécessaires à la réalisation de préparations de type snacking à base de blé noir et de froment.

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de

Maîtriser leur environnement de formation

Comprendre le fonctionnement du laboratoire mixte cuisine

Réaliser les différentes pâtes

Adapter les modes de cuisson en fonctions des préparations

Cuisiner les recettes et les sauces d'accompagnements

Dresser les assiettes et les buffets de présentation

Programme

Jour 1 : 9h – 13h et 14h 17h

Accueil administratif, présentation de l'EMC2, tour de table (présentation individuelle du projet professionnel et des attente par rapport à la formation), présentation de la formation et du livret de recettes.

Présentation des différentes manières de travailler le blé noir (kacha, chapelure, farine, chips de galettes, etc) et des techniques de cuisson qui lui sont associées.

Visite des locaux, présentation de la cuisine et de son organisation.

Réalisation « froment de classique » du « froment Carhaix » et d'une pâte de blé noir.

Tournage des pâtes de froment et du pâton de Blé Noir.

Démarrage de la pâte à pain de mie et réalisation : du Millefeuille de saumon et crème et du Wraps de saumon et crème - Des Roulés de galette au beurre de saumon - Des rouleaux de printemps végétarien en galette - Des crumbles de sarrasin et des chiptouzes - Remise en état des locaux.

Jour 2 : 8h30 – 13h et 14h – 16h30

Réalisation de la pâte à Brioche.

Cuisson du pain de mie et réalisation : Des blinis de blé noir et des Ravioles de saumon - Des Samossas de petits légumes aux herbes - Du tartare de dinde snacké - Des Minis burgers.

Réalisation des sauces associées : Pistou - Miel, huile d'olive, jus citron vert - Jus de pommes, gingembre, vinaigre de cidre - Jus d'orange, sauce soja sucrée, vinaigre de riz, citron vert.

Présentation des différentes réalisations et réalisation du : Mille-feuille de fruit de saison - Mille-feuille de crêpe dentelle - Remise en état des locaux.

Jour 3 : 8h30 – 13h et 14h – 16h30

Réalisation : Des Chips de galette et des Beignets de gambas au blé noir - Du Sandwich de sarrasin - Des Tartines de sarrasin aux légumes.

Présentation des différentes réalisations et préparation : Des Beignets de blé noir à la pomme - Des Crépiaux - Des Samossas sucrées.

Remise en état des locaux et fin de formation.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2080653S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1302803F