

Snacking boulanger

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 26203121F — Mise à jour : 27 mars 2026

Organisme responsable : CMARB - DT des Côtes d'Armor

Contenu

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de développer une gamme de recettes salées en format snack adaptées aux boulangers et à la restauration nomade

Programme

- réalisation d'une gamme de produits salés à partir de pâte de base (viennois, tradition, buns)
- au menu : le viennois printanier, le viennois fjord, le burger basque feuilleté, le burger genova, le burger parma, le mielima, le bufala, le provenza

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Métiers associés

- D1102 — Boulangerie - viennoiserie
- H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2249955	Présentiel	Ploufragan	31/05/2026	31/05/2026

Source : GREF Bretagne #26203121F