

Perfectionnement en pâtisserie



Cette formation vous permettra de revoir les bases de la pâtisserie, de vous améliorer dans votre approche et de vous perfectionner dans les techniques de pâtisserie professionnelle

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

➔ **Reprendre les bases de la pâtisserie traditionnelle**

➔ **Découvrir de nouvelles méthodes de travail adaptées au schéma moderne de consommation en pâtisserie**

➔ **Se perfectionner à la pratique de la pâtisserie et au dressage de dessert à l'assiette en restauration**

PROGRAMME

1. Reprise des bases

- Révision des pâtes et crèmes de bases en pâtisserie (recette, cuisson...)
- Réaliser les pâtisseries traditionnelles : entremets, tartes, choux, éclairs, brioches, babas, millefeuilles...
- Fabriquer les biscuits : génoise, joconde, charlotte...
- Monter les entremets (biscuit + crème)
- Respect des proportions
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité appliquées aux préparations et à la conservation des aliments

2. Découverte de technique avancé

- Organisation / enchaînement dans le temps
- Préparation des denrées et du plan de travail
- Apprendre des techniques avancées de mises en valeur des desserts à l'assiette
- Apprendre à créer des nouvelles associations de saveurs originales
- Appliquer les procédures d'hygiène HACCP

3. Les crèmes à l'assiette

- Crème brûlée, crème au œufs, petit pot de crème...
- Découverte des recettes et mise en application

4. Les desserts à bases de riz

- Recette, lavage et cuisson du riz
- Le moulage et le démoulage
- Riz au lait, variante

5. Les crêpes

- Recette de base
- Les crêpes soufflés
- Les crêpes Suzette
- Les aumônières
- Le dressage des crêpes en dessert à l'assiette

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

Gérer les stocks de produits

Fabriquer les pâtes

Fabriquer les crèmes

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon
financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

-Accueil des stagiaires dans une
salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

-Mise à disposition en ligne de
documents supports à la suite de
la formation.

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la
formation.

-Certificat de réalisation de
l'action de formation.



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2025 - juin 2026)

Données insuffisantes



6. Les desserts à bases de fruits

- Découverte et travail des produits frais et de saison
- Les soupes et salades de fruits : découpe des fruits, le sirop, la macération des fruits, comment parfumer la salade de fruit...
- Les tartes aux fruits
- Les fruits pochés au sirop : poire au sirop ou au vin, clémentine au sirop...
- Les fruits rôtis

7. Les tartes

- Tarte tatin, tarte fine, tarte aux fruits
- Le crumble