

Pâtisserie débutant



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ➔ **Maîtriser les bases de la pâtisserie**
- ➔ **Pratiquer celles-ci pour la réalisation de desserts avec des fiches techniques**

PROGRAMME

1. Techniques de pâtisserie

- Préparations préliminaires ;
- Confection des pâtes de base ;
- Maîtrise des cuissons ;
- Réalisation des crèmes de base ;
- Montage d'entremets...
- Exécuter les préparations de base
- Mettre en forme les préparations
- Conduire les fermentations, les cuissons
- Peser, mesurer, quantifier
- Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche
- Planifier l'exécution d'une fabrication
- Réaliser tout ou partie des éléments de décor
- Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux

2. Pâtisserie professionnelle

- La recette et la fiche technique de production ;
- Participer à la prévision des besoins
- Participer à la démarche qualité
- Détecter les anomalies

3. Produits et matériels

- Les fruits et légumes de saison ;
- Les matériaux utilisés pour pâtisser ;
- Les ustensiles pour garnir.

Durée

7 HEURES

Tarif

350 €

Pré-requis

Aucun

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

**-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