



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% non évalué
version
01/03/2025

Les bases de la pâtisserie

OBJECTIFS :

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Analyser et adapter l'offre des desserts
- Réaliser des pâtisseries en respectant les règles de sécurité alimentaire
- Maîtriser les différentes techniques de base
- Apporter son imagination sur des recettes et apprendre à communiquer sur les « desserts Maison »

PRÉREQUIS :

La formation sera personnalisée suite aux retours des équipes stagiaires du questionnaire transmis en amont de la formation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- Exercice en groupe selon objectif défini par l'audit.
- Apport théorique et réalisations suivant les moyens mis à disposition par la structure
- Suivi des stagiaires tout au long des réalisations
- La documentation pédagogique remise permettra aux stagiaires de conserver un support en complément de la prise de note.

PUBLIC CONCERNÉ :

- Chef gérant • Cuisinier
- Chef de cuisine

LIEU ET NOMBRE DE STAGIAIRES :

- Intra entreprise/présentiel
- 5 personnes maximum

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES ET MODALITÉS D'ACCÈS :

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.

EVALUATION DES CONNAISSANCES ET DE LA FORMATION :

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

TARIF :

• **Etude de fonctionnement préalable :**
200 € HT soit 240€ TTC

• **Coût de la formation :**
462 € HT/ pers soit 554 € TTC/pers

Frais de déplacement du formateur
(variable suivant km)

Durée :
7 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% non évalué
version
01/03/2025

CONTENU DE LA FORMATION :

Approche technique = Quel matériel, quels ingrédients et recettes ?

Approche de différentes méthodes et réalisation de pâtisseries

- Elaboration des pâtes de base (exemple pâte à brioches,)
- Elaboration de crèmes de base (exemple crème pâtissière, crème diplomate, ganache, glaçages...)
- Elaboration d'appareils de base (exemple crème citron, crème pralinée, mousse au chocolat...)
- Réalisation de pâtisseries (tartes, choux et éclairs...)
- Confection d'entremets (biscuit roulé, mousse...)
- Utilisation des produits alimentaire intermédiaires : crème à chaud, plaque de génoise, glaçages...

Maitrise des règles d'hygiènes relative à la fabrication

La présentation, un point à ne pas négliger

Remise d'un livret de recettes à chaque participant

ACCESSIBILITÉ :

En cas de situation de handicap, contactez nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

DAHST/ SERFORM

ZA LAVY 01570 Manziat

Tél : 03 85 57 49

Mail : serform@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com

NDA : 84010319001

Création : 13/12/2021

Mise à jour : 18/03/2025

