

# Bases de Pâtisserie

**Lundi 9, mardi 10 et mercredi 11 février 2026**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Christophe  
GEISTEL**  
Chef Pâtissier

## Objectifs pédagogiques

- Réaliser et maîtriser des recettes de pâtisserie de base : pâtes et biscuits, petits gâteaux secs, fruits crus ou cuits, meringues, crèmes et mousses.
- Finaliser la présentation des desserts à l'assiette

## Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3  
Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -  
TOURISME HOTELLERIE  
RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

## Contenus de la formation

### Connaitre les produits du Pâtissier

- Connaitre les bases sur les produits type farine, sucre, chocolat,
- Établir un tableau des saisons des fruits et des critères de choix
- Maîtriser le matériel du pâtissier

### Mettre en oeuvre des recettes de pâtisserie de base

- Réaliser des pâtes et biscuits ; pâte à brioche, feuilletée, brisée, sucrée, génoise, à baba, à beignets, ...
- Produire des biscuits secs : cakes, tuiles, financiers, rochers, palmiers, ...
- Elaborer des crèmes et mousses de base : crème anglaise, crème pâtissière, chiboust, ...
- Monter divers entremets ; galette, millefeuille, tarte aux fruits, bavarois...
- Travailler le chocolat : tablage, ganache, sauce, moelleux, ...
- Travailler le sucre : meringues, caramels, confiseries et sirops

### Définir et innover dans la qualité gustative

- Définir la qualité gustative
- Connaître les tendances actuelles (épices, peu sucré...)
- Réaliser des productions basées sur l'originalité

### Appliquer une présentation au goût du jour

- Dresser un service à l'assiette
- Présenter et décorer les productions adaptées aux différents types de restauration
- Mettre en valeur des desserts par un décor simple à réaliser

### Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

# Bases de Pâtisserie

## Modalités d'accès

Professionnels de la restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

**Contact : fpc@cefppa.eu**

En ligne sur **cefppa.eu**, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
**espaceformation.akto.fr**

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Coût

**1 140€, prix net**



## Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

## Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants. Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

## Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

## Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

