



★ **M. Christophe GEISTEL**  
Chef pâtissier

#### Dates de la formation

Lundi 18, mardi 19 et mercredi  
20 septembre 2023  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30

#### 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.

#### 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 collectif.

#### Public et prérequis

Cuisiniers, Chefs de cuisine, Pâtissiers

Toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité dans le domaine de la pâtisserie

Aucun prérequis

#### Coût

1 140 € , prix net.



#### Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

#### Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : fpc@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :

42 67 015 14 67

# Bases de pâtisserie

## Programme détaillé

### Connaître les produits du pâtissier

- Connaissances de base sur les produits type farine, sucre, chocolat,...
- Tableau des saisons des fruits et critères de choix
- Maîtriser le matériel du pâtissier

### Recettes de pâtisserie de base

- Pâtes et biscuits ; pâte à brioche, feuilletée, brisée, sucrée, génoise, à baba, à beignets...
- Biscuits secs : cakes, tuiles, financiers, rochers, palmiers...
- Crèmes et mousses de base : crème anglaise, crème pâtissière, chiboust...
- Montage d'entremets ; galette, millefeuille, tarte aux fruits, bavarois..
- Travail du chocolat : tablage, ganache, sauce, moelleux...
- Travail du sucre ; meringues, caramels, confiseries et sirops

### Réalisations de recettes basées sur :

- La qualité gustative
- Les tendances actuelles (épices, peu sucré...)
- L'originalité

### Présentation au goût du jour

- Le service à l'assiette
- Les présentations et les décorations adaptées aux différents types de restauration
- La mise en valeur des desserts par un décor simple à réaliser

### Bilan du stage

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