

3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Antony
TERRONE**
Chef Pâtissier

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les techniques essentielles de réalisation des desserts à l'assiette, de la préparation à la finition, en maîtrisant les cuissons, assemblages et dressages.
- Concevoir et proposer des desserts à l'assiette originaux, en travaillant des associations de saveurs et des créations de cartes innovantes.

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

Connaître les produits de pâtisserie, le matériel

- Définir le marché et les attentes actuelles de la clientèle.
- Repérer les réseaux de distribution et d'achats.
- Intégrer la saisonnalité des produits.
- Savoir utiliser le matériel et les équipements à disposition.
- Comprendre et connaître le jargon et vocabulaire de pâtisserie

Mettre en oeuvre une démarche de créativité

- Maîtriser les techniques professionnelles pour décliner les produits de saison.
- Comprendre les associations de goûts, saveurs et textures.
- Réaliser des productions à partir des techniques de base de pâtisserie.
- Déterminer les erreurs à éviter.
- Adapter la production individuelle à une offre "menu" ou "banquet".
- Créer des éléments de mise en valeur simples et rapides.
- Choisir les supports ou contenants.
- Savoir valoriser la production par un dressage de qualité.

Commercialiser l'offre de desserts à l'assiette

- Définir des prestations pouvant être proposées dans son établissement.
- Appréhender une démarche de découverte envers sa clientèle.
- Choisir les appellations pour les adapter à la carte et aux propositions.

Bilan de la formation

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

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-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

CEFP A 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

- 122 formations réalisées en 2025
- 772 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

