

**Lundi 16, mardi 17 et mercredi 18 juin 2025**  
**Lundi 6, mardi 7 et mercredi 8 octobre 2025**  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Nicolas  
MULTON**  
Chef Pâtissier

## Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les techniques permettant de réaliser des desserts à l'assiette originaux.
- Proposer une carte avec des recettes inattendues, des associations et des mariages de saveurs particuliers.

## 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

# Desserts à l'assiette : innovation et créativité

## 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](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://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

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

