

Desserts de collectivité : créativité et originalité

Lundi 30, mardi 31 mars et mercredi 1er avril 2026

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Stéphane
COROLLEUR**

**Chef Pâtissier
Consultant**

Contenus de la formation

S'adapter aux techniques de base de la pâtisserie à la collectivité

- L'optimisation de l'utilisation du matériel
- La découverte des produits alimentaires intermédiaires
- Le transfert des techniques de pâtisserie traditionnelle aux matériels et contraintes de la collectivité

Valoriser les produits d'assemblage

- La connaissance des produits disponibles, leurs techniques d'utilisation et le calcul des prix de revient : les pâtes, les biscuits, les crèmes, les appareils, les mousses...
- L'association des produits frais avec les produits semi élaborés
- L'élaboration des sauces et coulis
- La réduction des gestes techniques et la gestion de son temps
- La connaissance des techniques de conservation

Découvrir le rapprochement de la pâtisserie de type « familiale »

- L'analyse des tendances actuelles et de l'attente de la clientèle
- La maîtrise des techniques de montage, de finition et de décoration, adaptées aux styles de commercialisation et de distribution
- La mise en place des desserts à thème : la découverte d'un produit, le calendrier des fêtes, les saisons
- La recherche de l'attractivité des produits dans l'assiette
- La mise en valeur des desserts sur la ligne de self ou en service à table par le décor

Bilan de la formation

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

Objectifs pédagogiques

- Découvrir des produits semi-élaborés pour réaliser des pâtisseries de qualité.
- Maîtriser les techniques d'assemblage, améliorer la rapidité d'exécution, le goût et le dressage.



Desserts de collectivités : créativité et originalité

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 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).
- Remise d'un livret pédagogique.
- 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

