

Lundi 19, mardi 20 et mercredi 21 octobre 2026

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Nicolas
MULTON**

Chef Pâtissier

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les techniques essentielles de fabrication de desserts variés, de la préparation à la cuisson et au dressage, afin de réaliser différentes productions de restaurant.
- Mettre en valeur les desserts et gourmandises en travaillant l'équilibre des saveurs, des textures, la fraîcheur des fruits et la qualité de la présentation.

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 et le matériel utilisé

- Définir le marché et les attentes actuelles de la clientèle.
- Repérer les réseaux de distribution et d'achats suivant les périodes de l'année.
- Savoir utiliser le matériel et les équipements à disposition.
- Comprendre et connaître le jargon et vocabulaire de pâtisserie.

Mettre en oeuvre une démarche créative, originale et gourmande

- Maîtriser les techniques professionnelles pour décliner les produits en fonction des saisons.
- Comprendre les associations de saveurs, textures et goûts.
- Réaliser des productions de desserts à partir des techniques de base de pâtisserie.
- Cibler les erreurs à éviter dans la création d'un dessert.
- Adapter la production individuelle "à la carte" à une offre "menu" ou "banquet" (simplification, dressage adapté...).
- Créer de éléments de mise en valeur et présentation simples et rapides.
- Choisir les supports ou contenants de présentation.
- Savoir valoriser la production par un dressage de qualité.

Commercialiser et mettre en valeur l'offre desserts

- Définir des prestations pouvant être proposées dans son établissement.
- Appréhender une démarche de découverte auprès de la clientèle
- Choisir les appellations pour les adapter à la carte et aux propositions.
- Etablir un prix de vente, calculer le coût matière.

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

