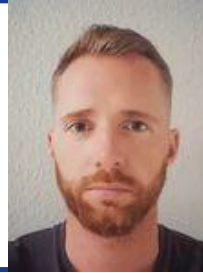


Mardi 20, mercredi 21 et jeudi 22 octobre 2026

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**Christophe
GEISTEL**
Chef Pâtissier

Opérateur de compétences

Thématique

- Cuisine métier

Action de formation

- Pâtisseries

Objectifs généraux

- Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson)

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

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les techniques essentielles de fabrication en pâtisserie, de la préparation à la cuisson, à travers la réalisation de recettes de base : pâtes, biscuits, meringues, crèmes et mousses.
- Maîtriser les techniques de finition et de présentation des desserts à l'assiette.

Contenus de la formation

Connaitre les produits du Pâtissier

- Connaitre les bases sur les produits type farine, sucre, chocolat,
- Établir un tableau des saisons des fruits et des critères de choix
- Maîtriser le matériel du pâtissier

Mettre en oeuvre des recettes de pâtisserie de base

- Réaliser des pâtes et biscuits ; pâte à brioche, feuilletée, brisée, sucrée, génoise, à baba, à beignets, ...
- Produire des biscuits secs : cakes, tuiles, financiers, rochers, palmiers, ...
- Elaborer des crèmes et mousses de base : crème anglaise, crème pâtissière, chiboust, ...
- Monter divers entremets ; galette, millefeuille, tarte aux fruits, bavaois...
- Travailler le chocolat : tablage, ganache, sauce, moelleux, ...
- Travailler le sucre : meringues, caramels, confiseries et sirops

Définir et innover dans la qualité gustative

- Définir la qualité gustative
- Connaître les tendances actuelles (épices, peu sucré...)
- Réaliser des productions basées sur l'originalité

Appliquer une présentation au goût du jour

- Dresser un service à l'assiette
- Présenter et décorer les productions adaptées aux différents types de restauration
- Mettre en valeur des desserts par un décor simple à réaliser

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 la 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**

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

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

Coût

1 140 €, prix net

Lieu

Centre de Formation d'Apprentis des Métiers
de Hôtellerie-Restaurant de Colmar
5 Rue de la Gare
68000 Colmar

Accessibilité

Cette formation est accessible aux
personnes en situation de handicap.

