

**Lundi 1er février 2027**

**1 jour, soit 7 heures**

**8h30 - 12h / 13h - 16h30**

**Session intra-entreprise  
& sur mesure**  
Nous consulter

## 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 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.

## 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](mailto: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 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](http://www.cefppa.eu)

## Coût

**Nous consulter**

## Lieu

CFA Hilaire de Chardonnet  
3, chemin de la Malcombe  
25042 Besançon

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

