



MULTIFORMA

Programme formation

Techniques et Perfectionnement en Pâtisserie



14h à destination des Pâtisseries



Dispensée par des **formateurs expérimentés en pâtisserie**

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter, afin d'étudier ensemble les possibilités d'accessions à la formation.

*Sans pré-requis



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À la fin de cette formation, le stagiaire doit être capable de :

1. **Renforcer** les bases de la pâtisserie professionnelle
2. **Apprendre** des techniques avancées de pâtisserie
3. **Développer** des compétences en décoration et présentation

FORMATION EN INTRA : TARIF DISPONIBLE À LA DEMANDE

Cette formation peut être entièrement prise en charge par votre OPCO

Les inscriptions doivent être réalisées 3 semaines avant le début de la formation (délai de réception des accords de prise en charge de votre OPCO)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Fiche d'évaluation continue avec grille individuelle (Évaluation formative)
- Test d'auto-évaluation d'entrée et sortie de formation (Évaluation sommative)

- Date de formation à définir selon vos disponibilités
- Formation au sein de vos locaux
- Jusqu'à 10 stagiaires
- Formation sanctionnée par une attestation de formation nominative

Moyen pédagogique général :

Supports de cours, Études de cas, Mises en situation pratique

Moyen matériels et d'encadrements :

Formateur, ordinateur portable, ressources pédagogique, différentes techniques d'apprentissage (remue meninge, exposé, démonstration temps réel)



DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE : Techniques et Perfectionnement en Pâtisserie

JOUR 1

Accueil des stagiaires/ Analyse du besoin
Auto évaluation

MODULE 1 : Révision des bases de la pâtisserie

- Les pâtes de base : pâte feuilletée, pâte sablée, pâte à choux.
- Les crèmes et garnitures : crème pâtissière, crème mousseline, ganache et chantilly.
- Techniques de cuisson : maîtrise des températures et des temps pour des résultats parfaits.
- Organisation et préparation en cuisine : gestion du poste de travail et des matières premières.

MODULE 2 : Techniques avancées de pâtisserie

- Les entremets : montage, textures et associations de saveurs.
- Travail des mousses et inserts : équilibre entre légèreté et intensité des goûts.
- Techniques de glaçage miroir et glaçage naturel.
- Initiation au travail du sucre : caramel et éléments décoratifs simples.

14H

JOUR 2

MODULE 3 : Créativité et innovation en pâtisserie

- Revisiter les classiques : donner une touche moderne aux desserts traditionnels.
- Décoration et finition : utilisation des fruits, des fleurs comestibles et du chocolat pour sublimer les créations.
- Élaboration de desserts à thème (fêtes, occasions spéciales).
- Travail sur les textures : croustillant, moelleux, fondant.

MISE EN PRATIQUE

Auto-évaluation
évaluation de fin de formation
Bilan satisfaction stagiaire

Remise des attestations





UN SERVICE EN 4 ÉTAPES



1 E R CONTACT TÉLÉPHONIQUE

Définition d'une date de rdv à votre convenance afin de recevoir notre conseiller dans votre association



RENCONTRE AVEC NOTRE CONSEILLER

Un conseiller en formation se déplace dans votre association pour réaliser une analyse de votre besoin en formation afin de répondre au mieux à vos attentes



PLANIFICATION DES DATES DE FORMATIONS

Nous convenons ensemble d'une date de formation selon vos disponibilités



RÉALISATION DE LA FORMATION

Notre formateur se déplace au sein même de votre association afin d'y dispenser une formation de qualité



Un conseiller est à votre disposition pour tout renseignements complémentaires :

Par téléphone : 03 88 30 27 43

Par mail à l'adresse : contactge@multi-forma.fr

Via notre site internet : www.multi-forma.fr

MAJ le 01/01/2025

MULTIFORMA - Multi Format Grand Est