

ENTREMETS ET PETITS GATEAUX

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

Campus de Bordeaux
Campus du Lac
10 rue René Cassin - CS 31996
33071 Bordeaux

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible
aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

5 jours
(35 h - 7 h par jour)

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation de
pâtisserie professionnelle :
les fondamentaux de la
pâtisserie professionnelle du
catalogue FERRANDI ou
équivalent

PUBLIC VISÉ

Adultes avec
un projet professionnel

DATES

Campus de Paris

Session 1 du 17 au 21 février 2025

Session 2 du 14 au 18 avril 2025

Campus de Bordeaux

Session du 22 au 29 janvier 2025

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.

Renseignement et retour du bulletin d'inscription.

Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de
l'inscription.

OBJECTIFS

Préparer les épreuves du bloc de compétence RNCP38765BC02

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/38765/>

Entremets et petits gâteaux

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Les techniques de fabrication d'entremets et de petits gâteaux.

Les différentes formes de montages : en cercle, en carré, en cadre.

L'association des saveurs, des textures et des couleurs pour obtenir un
équilibre gustatif et une décoration raffinée.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- 100% Pratique : Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Evaluation sommative en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

99,5%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2023/2024 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1 645 euros net

FORMATION ELIGIBLE AU CPF *

RNCP38765BC02

- En mobilisant votre CPF, vous vous engagez à vous inscrire en candidat libre au CAP Pâtissier

CONTACT BORDEAUX

Florence Letoublon

Chargée de Développement Commercial

05 24 07 78 16

florence.letoublon@formation-lac.com

CONTACT PARIS

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 05/12/2024

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE