

## TOUR, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GATEAUX DE VOYAGE

### 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

10 jours  
(70 h - 7 h par jour)

### PRÉ-REQUIS

Sans pré - requis  
spécifiques

### PUBLIC VISÉ

Adultes avec  
projet professionnel

### DATES

**Campus de Paris**

Session 1 du 17 au 28 février 2025

Session 2 du 30 juin au 11 juillet 2025

**Campus de Bordeaux**

Session du 22 avril au 07 mai 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 RNCP38765BC01

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

Production de viennoiserie, petits fours et gâteaux de voyage

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries et viennoiseries à base de pâtes, petits fours secs et moelleux

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Les techniques de préparation des crèmes (amande, frangipane ...)

La réalisation de pâtisseries et viennoiseries à base de pâtes (sucrée, salée, levée, brisée, feuilletée)

Les techniques de fabrication des fours secs, moelleux, meringues

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

3 290 euros net

## FORMATION ELIGIBLE AU CPF \*

RNCP38765BC01

- 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](mailto:florence.letoublon@formation-lac.com)

### CONTACT PARIS

**Jean-François Ceccaldi**

**Chargé de clientèle**

01 49 54 29 71

[jceccaldi@ferrandi-paris.fr](mailto: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