

LES FONDAMENTAUX DE LA PÂTISSERIE -Programme intensif -

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Bordeaux
10 rue René Cassin
33000 Bordeaux

Campus de Paris
(Métro 4 -Arrêt Saint Placide)

Campus de Saint Gratien
17 Boulevard
Pasteur95210Saint-Gratien

Campus de Rennes
2 rue de Brest35000 Rennes

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

10 jours (70 h)

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis spécifiques

PUBLIC VISÉ

Adultes avec projet professionnel

DÉLAIS D'ACCÈS

Campus de Bordeaux

Session du 22 avril au 07 mai 2025

MODALITÉS 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

- Acquérir les techniques de base en pâtisserie
- Élaborer des pâtisseries et des entremets
- Adapter son travail de production dans un cadre professionnel

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Acquérir les techniques de base en pâtisserie

Les différentes gammes de pâtes, crèmes et biscuits
Entremets, gâteaux de voyage, pochage et décors

Élaborer des pâtisseries, et des entremets

Les techniques de montage d'entremets
Connaissance des produits et du matériel de pâtisserie
Initiation aux techniques de décor

Adapter son travail de production dans un cadre professionnel

Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Pour certains, réviser les recettes au programme du CAP (excepté la viennoiserie)

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Démonstration des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Mise en situation professionnelle
- Formation "intra-entreprise" personnalisée possible

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis par questionnaire en cours et 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

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

3 290 euros

CONTACT PARIS – SAINT GRATIEN

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

CONTACT RENNES

JEGO Maud

Conseillère formation

02 99 05 45 37 – 06 72 87 80 70

mjego@fac-metiers.fr

CONTACT BORDEAUX

Iago ADAM

Chargé de développement commercial

05 57 25 40 72

iago.adam@formation-lac.com

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 22/04/2024

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE