

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et
contact

CAMPUS DU LAC
Céline MEYNARD
05.56.79.52.00
formation.courte@campusdulac.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Personnel de cuisine et de pâtisserie

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Nature de l'action : Acquisition de compétences. - Acquérir les techniques de base de la pâtisserie. - Réaliser les pâtes et crèmes de base. - Élaborer des pâtisseries et entremets simples.

Contenu et modalités d'organisation

FABRICATION DES ÉLÉMENTS DE BASE. - Réalisation des pâtes de base : pâte brisée, pâte à choux, pâte à biscuit, pâte sablée, pâte à crêpes - Réalisation des crèmes de base : crème anglaise, crème pâtissière, crème mousseline, crème au beurre, crème chantilly, crème d'amande, crème ganache - Élaboration des appareils de base : à bavarois, à crème prise, à mousses (crème et fruits) RÉALISATION ET MONTAGE DES PÂTISSERIES ET ENTREMETS SIMPLES. - Élaboration de pâtisseries : tartes, savarins, choux et éclairs, millefeuilles, pithiviers. - Confection d'entremets : crème caramel, bavarois, pots de crème, moka, biscuit roulé, aumônière de crêpes, pudding diplomate, etc... - Initiation aux techniques de décors : dressage et présentation pour desserts de restaurant. ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE BASE DE L'HYGIÈNE. - Rappel des bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en pâtisserie. - Maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication, la traçabilité. ÉLABORATION DES BONS D'ÉCONOMAT ET DES FICHES TECHNIQUES. DÉGUSTATION ET ANALYSE CRITIQUE EN GROUPE.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00216400	du 04/01/2021 au 31/12/2024	BORDEAUX (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	