

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CDP SAN NICOLAS
BELTRAN Johana
06.18.73.13.90
contact@coursdepatisserie.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

non

Prérequis pédagogiques :

avoir des notions de bases en pâtisserie,
maîtrise orale et écrite de la langue française.
avoir une bonne connexion internet et un
écran type tablette, smartphone ou ordinateur.
avoir du petit matériel de pâtisserie et
matières premières de bases (listes fournies)

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

À l'issue de cette formation, le stagiaire est capable de : Développer ses compétences en pâtisserie française. Maîtriser les bases de pâtisserie et les utiliser pour évoluer/innover, concevoir des recettes en pâtisserie française. Se professionnaliser et optimiser sa production. Le tout afin d'aboutir sur une reconversion professionnelle ou création d'entreprise réussie. S'approprier ses pâtisseries en sachant : Quantifier les types de matières premières nécessaires à la réalisation de ses produits pour une recette. Préparer son poste de travail en fonction de la réalisation d'une production afin d'optimiser son temps et choisir les produits nécessaires en respectant les règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité afin d'éviter les contaminations bactériennes Organiser les tâches à accomplir afin de rationaliser son temps et d'optimiser la rentabilité Choisir un matériel adapté et pertinent en fonction de la réalisation à produire. Effectuer les pesées des produits nécessaires pour réaliser une recette Maintenir les productions dans un environnement de conservation adapté pour éviter des dégradations bactériologiques Utiliser des protocoles de fabrication pour réaliser, élaborer ou faire évoluer des crèmes, mousses, ganaches, pâtes, et toutes sortes de préparations pâtissières Choisir le mode fermentation, de préparation ou de cuisson, ainsi que la température nécessaire afin d'obtenir le résultat attendu Identifier une problématique dans la recette ou dans le process afin de la ou le rectifier si nécessaire Appliquer la finition, le dressage ou le décor pour donner un aspect esthétique Effectuer des montages, dressages et pochages à l'aide de divers matériels comme des emporte-pièces, des palettes, des poches à douilles,... pour monter et/ou garnir des produits pâtissiers, confectionner un glaçage Créer des décors à bases de chocolat, pâte d'amandes ou de nougatine, pâte à sucre et les disposer afin d'obtenir une production unique et esthétique Créer et mixer des recettes afin de personnaliser ses productions Maîtriser le Pôle 1 du CAP Pâtissier : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage - Approvisionnement et stockage - Organisation du travail selon les consignes

Contenu et modalités d'organisation

-- Bloc n° 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage Gérer la réception des produits Effectuer le suivi des produits stockés Organiser son poste de travail Appliquer les règles d'hygiène Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues Évaluer sa production -- Bloc n° 2 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 Module 1 Tarterie : -- Tarte Bourdaloue, tarte aux pommes, tarte citron meringuée, tarte Alsacienne, tarte amandine, tarte chocolat, quiche, tarte aux fruits... Module 2 Pâte à Choux : -- Pâte à choux et craquelins, éclairs et religieuses chocolat et café, chouquettes, chouquettes Bordelaises, choux crème légère, glands pâtissiers, salambos à la chantilly, St Honoré, Paris Brest... Module 3 Pâte Feuilletée PF : -- Millefeuille traditionnel, chaussons aux pommes, galette frangipane, palmiers, dartois Module 4 Pâte Levée Feuilletée PLF : -- Croissants, chocolatinnes/pains au chocolat, pains aux raisins, oranais, tartes viennoises, croissants aux amandes, croissants et chocolatinnes bicolores... Module 5 Brioches : -- Pâte à brioches, brioches à têtes, couronnes, tressées, brioches feuilletées, pain sandwich, pain au lait, pain de mie, buns... Module 6 Entremets : -- Cheesecake aux fruits, exotique, charlotte framboise, succès praliné, opéra, griottine, fraisier/framboisier, forêt noire, royal, rubis, baba, caramel passionné... Module 7 Gâteaux de voyages et petits fours : -- diamants, macarons, cannelés bordelais, éponges garniture framboise, croquants amandes noisettes, tuiles aux amandes, gâteaux creusois, cakes citron, cakes orange, cake aux fruits, financiers, cookies, langues de chat, cakes salés, Cream'lés Modules Bonus (en fonction des options) Décors : -- décors chocolat, décors nougatines, découpes de fruits Gâteaux d'événements : -- Wedding Cake à la française, Nude

Commentaires sur la durée hedmomadaire parcours 100% digital à distance : vidéos sur espace élève + 1 masterclass spécialisée/mois + 1 cours en direct par semaine (via zoom) formation qui permet d'adapter l'apprentissage : pdf et process/recettes détaillés, rythme libre, travail à domicile, équipe à l'écoute...

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

CAP pâtissier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Vous devrez vous inscrire auprès de votre académie en tant que candidat enseignement à distance (ou candidat libre en fonction du moment de l'inscription si toujours sous contrat de formation) afin de passer les examens nationaux. Un contrôle continu a également lieu tout au long de la formation avec mises en situations régulières et QCM. Les participants seront évalués à l'issue de chaque module par une évaluation QCM en ligne et mise en situation/travaux pratiques.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00263524	du 24/01/2022 au 23/01/2024	Cavignac (33)	CDP SAN NICOLAS		MON COMPTE FORMATION	FPC
00394626	du 03/11/2023 au 02/11/2025	Cavignac (33)	CDP SAN NICOLAS		MON COMPTE FORMATION	FPC

00504374

du 19/08/2024 au
31/08/2026

Cavignac (33)

CDP SAN NICOLAS

MON
COMPTE
FORMATION

FPC