

Formation Pâtissier : Bloc 1. Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

PASSPASSION
Nelly LACHAUD
07.56.80.41.24
service-clients@passpassion.fr

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 :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Être majeur

Prérequis pédagogiques :

Toute personne souhaitant réinvestir les compétences acquises dans le cadre de cette formation professionnelle, conformément à l'Article L6311-1 et à l'Article L6323-6 du Code du Travail et qui satisfait aux prés-requis listés ci-après : o Avoir un minimum de connaissances sur le métier visé et un projet professionnel en lien avec la formation o Être suffisamment autonome pour se présenter en candidat libre à l'examen : niveau en français suffisant, autonomie pour entretenir et développer les compétences acquises en formation et s'inscrire à l'aide de la procédure fournie par nos soins. o Ne pas avoir de contre-indications médicales avec l'exercice du métier o Avoir compris que pour se présenter aux examens du CAP en candidat libre, il faut fournir les attestations de stage professionnel pour valider votre inscription. Les attestations sont téléchargeables sur le site de votre académie ou vous devez obtenir une dérogation du recteur d'académie.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Cette formation a pour objectifs de permettre au stagiaire de : o Appréhender concrètement le métier de pâtissier o Mettre en pratique des techniques bases du métier de pâtissier o Acquérir les compétences visées dans le bloc 1 du CAP : 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 - Elaborer 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.

Contenu et modalités d'organisation

Partie « Pratique » Accueil et présentation du laboratoire et des postes de travail - Organisation du poste de travail (fiche technique, carnet de recettes, matériels...) - Préparation des crèmes et appareils à prise - Réalisation des pâtisseries à partir des pâtes : o Pâte levée, o Pâte feuilletée, pâte battue/ crémée (gâteaux de voyage), o Pâte friable - Techniques de pétrissage, tourage, dressage, cuisson - Réalisation de petits fours secs et moelleux, - Réalisation de meringues - Analyse sensorielle, évaluation de votre production Partie « Théorie » - Réception des produits et Gestion des stocks - Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques, les risques de contamination, les produits de nettoyage et de désinfection, les pratiques respectueuses de l'environnement, les emballages, l'étiquetage, les température de conservation) - Crèmerie : œufs, ovoproduits, lait, principaux substituts végétaux du lait, pratiques d'hygiène en matière de fabrication et d'utilisation d'une préparation à base de crème, beurre et autres matières grasses - Farine de blé, sel, levures de panification, poudres à lever

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Modularisé**
Commentaires sur la parcours personnalisable **Formation de 35h sur 5 jours auprès d'un professionnel**

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
00462016	du 01/04/2024 au 31/12/2025	Bordeaux (33)	PASSPASSION		Non éligible	FPC