

Les bases de la pâtisserie

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

COOP'ALPHA
Thibault Poelvilain
07.86.44.96.35
thibault@peels.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 :

Inscription obligatoire par un conseiller en insertion professionnelle
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Public concerné Personnel de cuisine ou de pâtisserie travaillant en restauration traditionnelle, collective ou gastronomique
Cuisiniers souhaitant élargir leur champ de compétences au domaine sucré
Professionnels en reconversion disposant de premières bases culinaires
Prérequis Avoir des notions de techniques culinaires de base : cuisson, pesée, organisation du poste de travail
Savoir manipuler du matériel de cuisine de façon autonome
Être capable de suivre des consignes orales et écrites en français

Prérequis pédagogiques :

Avoir des notions de techniques culinaires de base : maîtrise des gestes simples, organisation du poste de travail, respect des règles d'hygiène
Être à l'aise avec la lecture et la compréhension de fiches techniques
Savoir utiliser le matériel de cuisine courant (balances, batteur, plaques, four, etc.)
Être capable de suivre une recette de manière autonome
Être en mesure de travailler en groupe et d'échanger autour des réalisations

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Formation : Les bases de la pâtisserie – Maîtriser des techniques simples
Vous travaillez en cuisine ou en pâtisserie et souhaitez renforcer vos compétences sucrées ? Cette formation est faite pour vous ! Objectifs de la formation L'objectif principal de cette formation est de vous permettre de maîtriser les bases essentielles de la pâtisserie tout en développant vos connaissances et votre créativité. À l'issue des 14 heures de formation, vous serez capable de : Réaliser des techniques fondamentales en pâtisserie Apporter une réelle valeur ajoutée à des recettes simples Maîtriser les différentes textures pour réussir tous vos desserts Respecter les coûts et ratios en cuisine sucrée Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de conservation Cette formation est pensée pour être concrète et opérationnelle : elle combine théorie et mise en pratique autour de recettes accessibles et efficaces, pour vous aider à gagner en confiance et en autonomie. Une pédagogie adaptée aux professionnels Vous apprendrez à lire et utiliser des fiches techniques, à visionner des recettes en vidéo, et à comprendre les principes de l'analyse sensorielle. Vous mettrez tout de suite en application les connaissances acquises grâce à des ateliers en groupe, avec travail sur le dressage, la dégustation et le test organoleptique. Le tout dans une ambiance bienveillante et professionnelle, encadrée par des pâtisseries et chefs expérimentés. À la fin de la formation Vous repartirez avec un dossier pédagogique complet, un livret de fiches techniques, une validation de vos acquis via un quiz et un QCM, et surtout, une attestation de formation.

Contenu et modalités d'organisation

Programme détaillé – Formation : Les bases de la pâtisserie Maîtriser des techniques simples, efficaces et professionnelles Cette formation s'adresse aux professionnels de la cuisine souhaitant consolider ou acquérir les fondamentaux de la pâtisserie. Elle alterne théorie, démonstration et pratique pour une montée en compétences rapide et concrète. Durée : 14 heures Formation inter ou intra entreprise Groupes de 6 à 8 participants Attestation de formation délivrée en fin de session 1. Introduction et cadre de la formation Présentation des objectifs pédagogiques Rappel des prérequis techniques et matériels Répartition des rôles en sous-groupes 2. Phase théorique Support PowerPoint – Approche pédagogique interactive Comprendre les fondamentaux de la pâtisserie en restauration Présentation des recettes de base incontournables Maîtrise des textures : mousses, crèmes, pâtes, inserts Analyse des ingrédients et de leur rôle dans les préparations Respect des coûts matières et ratios – savoir calculer et ajuster 3. Techniques de dressage et mise en valeur Présentation des grands principes du dressage professionnel Astuces pour valoriser des desserts simples avec élégance Techniques d'assiette, de portionnage et de finition Utilisation de supports visuels pour développer le sens esthétique 4. Mise en pratique – Réalisation des recettes Travail en plateau technique / cuisine professionnelle Répartition des recettes en sous-groupes (entrées, plats sucrés) Réalisation de recettes pas à pas à l'aide des fiches techniques Application des gestes et techniques transmis en amont Gestion du poste de travail et coordination en cuisine Respect des règles d'hygiène en temps réel 5. Analyse sensorielle et test organoleptique Dégustation des réalisations Analyse des textures, goûts, visuels et équilibres Évaluation via fiches de travail individuelles et collectives Temps d'échange et feedback constructif entre pairs 6. Hygiène, traçabilité et conservation Rappel des règles HACCP appliquées à la pâtisserie Méthodes de conservation adaptées selon les préparations Bonnes pratiques de traçabilité produit 7. Outils pédagogiques remis aux stagiaires Livret de fiches techniques Dossier

...
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Après cette formation, vous pourrez approfondir vos compétences en pâtisserie avec des modules avancés : viennoiseries, entremets, dressages créatifs ou pâtisserie de restaurant. Elle peut aussi servir de base pour évoluer vers des postes à responsabilité en cuisine ou pour enrichir votre offre si vous êtes indépendant. Une excellente étape pour progresser dans le secteur de la restauration ou se spécialiser.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00590523	du 29/04/2025 au 30/04/2025	Lège-Cap-Ferret (33)	COOP'ALPHA		Non éligible	FPC