



Programme de formation

La pâtisserie rapide de restauration

28/09/2023

Prix INTER : à partir de 0,00 € net de TVA

Durée : 1 jour soit 7 heures

Public : Toute personne désireuse de se former d'apprendre de nouvelles techniques de pâtisseries élaborées

Prérequis : connaissance des bases de la pâtisserie - prises de contact préalable pour mise en place des modalités de formation.

Objectifs :

- Acquérir les techniques de montage et d'assemblage de pâtisserie
- Elaborer des décors et glaçages
- Adapter son poste de travail dans un cadre professionnel
- Allier technique et rentabilité afin de plaire aux clients, tout en gérant sa production et les coûts de production

Programme :

Contenu :

Réalisation de pâtes, crémeux, mousse et inserts ;
Fabrications de glaçages ;
Réalisation de desserts revisités ;
Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
Connaissances des produits et du matériel de pâtisserie adéquat.

Programme :

Réalisations de biscuits, moelleux et sablés ;
Créations de desserts originaux ;
Réalisation de pâtisserie simple à base de produit unique ;
Réalisation de glaçages et décors ;
Maîtriser le travail au cornet.

Formateur référent :

Méthode pédagogique :

Identification des besoins et des attentes avec un questionnaire d'évaluation des attentes ;
Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique ;
Les matières premières restent à la charge du client.

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec [notre référent handicap](#).

CUMEO

2 place Alexandre Farnèse 84000 Avignon Tél : 0427043141 – Email : contact@cumeo.fr Site internet: www.cumeo.fr
SIRET : 53368891700020 Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93840322984 auprès du préfet de la région PACA

Programme de formation

Nos modalités pédagogiques peuvent être adaptées en fonction de votre handicap par l'utilisation d'outils appropriés (documents en Braille, logiciel Jaws, langue des signes française etc.).

Moyens et supports pédagogiques :

Un livret de recette incluant des fiches techniques est remis aux stagiaires.

Modalités d'évaluation et de suivi :

Délai d'accès de 24h.

Inscription après avis du responsable de formation.

L'évaluation se fera tout au long de la formation.

Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.