

# Techniques de pâtisserie - Perfectionnement

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 1603499F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : SMART ET COM FORMATIONS

## Contenu

### Objectifs

- Approfondir et maîtriser les techniques d'assemblage
- Maîtriser les techniques de fabrication et de montage d'entremets
- Elaborer des nouvelles gammes de fabrication
- Améliorer la qualité d'exécution en valorisant le goût et la présentation

### Programme

- Irrésistible viennoiserie
- Goût, harmonie et sensations gourmandes
- Gourmandises en vitrine
- Petits fours secs, feuilletés, macarons, tendance « collection »
- Sucre d'art, bases et pièces de prestige
- Entremets « tradition et élégance »
- Tartes sucrées « délices »
- Nouvelles technologies et pâtisserie

**Conditions de réalisation :** Apports théoriques et formation-action : le stagiaire réalise ses productions - Travaux dirigés et démonstration des pratiques professionnelle dans le laboratoire - Dégustations et analyses critiques par les pâtissiers des productions réalisées.

## Certifications préparées et métiers visés

|                 |
|-----------------|
| Niveau d'entrée |
| Aucun prérequis |

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité   | Lieu                  | Du         | Au         |
|------------|------------|-----------------------|------------|------------|
| 2210381    | Présentiel | Saint-Jean-la-Poterie | 09/02/2026 | 30/12/2026 |

Source : GREF Bretagne #1603499F