

Pâtisserie et dessert de restaurant

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 1804744F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : SMART ET COM FORMATIONS

Contenu

Objectifs

Développer ses compétences et sa créativité pour la réalisation d'entremets, de dessert à l'assiette en restauration traditionnelle et gastronomique

Programme

- 1- Réalisation de pâtes, de crèmes et de biscuits
- 2- Monter des entremets
- 3- Connaître les produits et le matériel de pâtisserie
- 4- S'initier aux techniques de décoration
- 5- Organiser son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209854	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	09/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #1804744F