

Acquérir les bases de la pâtisserie

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2103308F — Mise à jour : 13 avril 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Contenu

Objectifs

- Maîtriser les bases de la pâtisserie
- Pratiquer celles-ci pour la réalisation de desserts
- Création de fiches techniques associées

Programme

- Découvrir les ustensiles de bases
- Apprendre le vocabulaire de la pâtisserie
- Choisir les bons ingrédients
- Les différents types de pâtes
- Les diverses crèmes de bases
- Travail de bases du chocolat et du caramel
- Montage et dressage
- Dessert à l'assiette

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Sans niveau spécifique	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
--	---

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2173645	Présentiel	Camoël	01/01/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103308F