

Maîtriser les techniques de pâtisserie

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2103309F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Contenu

Objectifs

- Reprendre les bases de la pâtisserie traditionnelle
- Découvrir de nouvelles méthodes de travail adaptées au schéma moderne de consommation en pâtisserie
- Se perfectionner à la pratique de la pâtisserie et au dressage à l'assiette en restauration

Programme

- Reprise des bases
- Découverte de technique avancé
- Les crèmes à l'assiette
- Les desserts à bases de riz
- Les crêpes
- Les desserts à bases de fruits
- Les tartes

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
2174937	Présentiel	Camoël	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103309F