

La pâtisserie et techniques adaptées à la collectivité.

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 25176451F — Mise à jour : 4 août 2025

Organisme responsable : OUEST FORMATION ENTREPRISE

Contenu

Objectifs

A l'issue de cette formation, les stagiaires seront capables de réaliser des pâtisseries maison en utilisant des techniques adaptées à la collectivité, et de réaliser leur dressage.

Programme

- Identifier les règles d'hygiènes liées à la réalisation de pâtisseries maison
Analyser les dangers et les risques, biologiques, chimiques, physiques et allergènes
Identifier et veiller aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
Décrypter les procédures à mettre en place
- Appréhender les notions de base de la pâtisserie
Classer les différentes familles de pâtes
Reconnaître les différentes crèmes et garnitures de base
- Réaliser des pâtisseries et techniques adaptées à la collectivité
Identifier différents produits de pâtisserie
Confectionner différents types de pâtes
Préparer différentes crèmes et garnitures
- Réaliser le montage de pâtisseries
Reconnaître et utiliser différents types de glaçages et décors
Dresser des pâtisseries sur assiette

Certifications préparées et métiers visés

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

Métiers associés

G1601 — Management du personnel de cuisine

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2059374	Présentiel	Auray	03/08/2025	09/07/2026