

La pâtisserie, les bases

Maîtrisez et améliorez vos bases de pâtisserie

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 26200085F — Mise à jour : 25 février 2026

Organisme responsable : **Formations Compétences Expert**

Contenu

Objectifs

- Identifier les règles de base d'hygiène spécifiques à la réalisation de pâtisseries maison.
- Reconnaître et utiliser les différents produits de pâtisserie
- Identifier et confectionner les différentes familles de pâtes
- Reconnaître et préparer les différentes crèmes et garnitures
- Identifier et réaliser les différents glaçages et décors
- Élaborer le montage, décorer et dresser des pâtisseries

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
- 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

- Réaliser des pâtisseries et techniques adaptées à votre établissement
- Identifier différents produits de pâtisserie
- Confectionner différents types de pâtes
- Préparer différentes crèmes et garnitures
- Réaliser le montage de pâtisseries

Dresser des pâtisseries

- Reconnaître et utiliser différents types de glaçages et décors
- Dresser des pâtisseries sur assiette

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

G1602 — Personnel de cuisine
H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2223059	Présentiel	Brech	24/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #26200085F