

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

PRÉREQUIS

Savoir
lire et écrire et compter

OBJECTIF

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- 1 - Réaliser les pâtes et crèmes de base
- 2 - Élaborer des pâtisseries et entremets simples

PROGRAMME

Module 1. Rappel des bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire : bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en pâtisserie, maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication - traçabilité.

Module 2. Fabriquer des éléments de base : réalisation des pâtes de base (pâte brisée, pâte à choux, pâte à biscuit, pâte sablée, pâte à crêpes), réalisation des crèmes de base (crème anglaise, crème pâtissière, crème mousseline, crème au beurre, crème chantilly, crème d'amande, crème ganache), élaboration des appareils de base (à bavares - crème et fruits, à crème prise, à mousses - crème et fruits).

Module 3. Réaliser des pâtisseries et entremets simples : élaboration de pâtisseries (tartes, savarins, choux et éclairs, millefeuilles, pithiviers), confection d'entremets (crème caramel, bavares, pots de crème, moka, biscuit roulé, aumônière de crêpes, pudding diplomate, œufs à la neige, mousses).

Modules transverses : Anglais - Bureautique - Techniques de Recherche d'emploi.

MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement
personnalisé :

Alternance de Méthodes : Méthodes affirmatives : expositives,
démonstratives, Méthode interrogative, Méthode applicative

Pratiques professionnelles :

Mises en pratique permanentes sur plateau technique, Mise en situation par une période
d'application pratique en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis en cours de formation

Evaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de
la formation)

SANCTION

Certificat de Compétence Professionnelle (CCP) Préparer, cuire et dresser des desserts de
restaurant

PASSERELLE

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consulter le site internet de France
Compétences

ÉQUIVALENCE

Aucune

DÉBOUCHÉS

Formation complémentaire : Titre Professionnel Agent.e de restauration • CQP Boulangerie
Pâtisserie • Titre Professionnel Serveur.se. • Titre Professionnel Cuisinier

Nous vous invitons à nous contacter pour toute poursuite de parcours de formation

TARIF

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

ACCESSIBILITÉ

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier leur projet de formation - contact : Référent Handicap 0696 03 92 85

DÉLAI D'ACCÈS

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation et des places disponibles.

DATES DE FORMATION

Consulter le site internet imfpa.mq ou contacter le 0596 69 24 24.

Mise à jour le 03/11/2025