

## **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 bavarois - 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, bavarois, 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.

## **ACCESIBILITÉ**

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](http://imfpa.mq) ou contacter le 0596 69 24 24.

*Mise à jour le 03/11/2025*