

Lundi 31 mars, mardi 1er et mercredi 02 avril 2025

Lundi 24, mardi 25 et mercredi 26 novembre 2025

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



M. Stéphane
COROLLEUR

Chef Pâtissier
Consultant

Objectifs pédagogiques

- Diversifier et dynamiser sa carte de desserts par la réalisation de nouvelles recettes à base de produits de saison.
- Travailler l'originalité et la mise en valeur par éléments de présentation simples et rapides.

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3
Commis de cuisine
 - RNCP 37859
 - CERTIFICATIONS ET SERVICES -
 - TOURISME HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Connaître les produits de pâtisserie et le matériel utilisé

- Définir le marché et les attentes actuelles de la clientèle.
- Repérer les réseaux de distribution et d'achats suivant les périodes de l'année.
- Savoir utiliser le matériel et les équipements à disposition.
- Comprendre et connaître le jargon et vocabulaire de pâtisserie.

Mettre en oeuvre une démarche créative, originale et gourmande

- Maîtriser les techniques professionnelles pour décliner les produits en fonction des saisons.
- Comprendre les associations de saveurs, textures et goûts.
- Réaliser des productions de desserts à partir des techniques de base de pâtisserie.
- Cibler les erreurs à éviter dans la création d'un dessert.
- Adapter la production individuelle "à la carte" à une offre "menu" ou "banquet" (simplification, dressage adapté...).
- Créer de éléments de mise en valeur et présentation simples et rapides.
- Choisir les supports ou contenants de présentation.
- Savoir valoriser la production par un dressage de qualité.

Commercialiser et mettre en valeur l'offre desserts

- Définir des prestations pouvant être proposées dans son établissement.
- Appréhender une démarche de découverte auprès de la clientèle
- Choisir les appellations pour les adapter à la carte et aux propositions.
- Etablir un prix de vente, calculer le coût matière.

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
 Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140 €, prix net



Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
 4 rue Eugénie Brazier
 67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
- Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

