

FERRAND I
PARIS

LES FONDAMENTAUX DE LA PATISSERIE PROFESSIONNELLE

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Bordeaux

Campus du Lac
10 rue René Cassin - CS 31996
33071 Bordeaux

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont
accessibles aux personnes en
situation de handicap

RYTHME

10 jours
(70 heures)

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis spécifiques

PUBLIC VISÉ

Adultes avec
un projet professionnel

DATES

Campus de Bordeaux
Session du 6 au 17 octobre 2025
Session du 23 au 27 février 2026
Session du 9 au 13 mars 2026

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de
l'inscription.

OBJECTIFS

- Acquérir les techniques de base en pâtisserie
- Élaborer des pâtisseries et des entremets
- Adapter son travail de production dans un cadre professionnel

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Acquérir les techniques de base en pâtisserie

Les différentes gammes de pâtes, crèmes et biscuits
Entremets, gâteaux de voyage, pochage et décors

Élaborer des pâtisseries, et des entremets

Les techniques de montage d'entremets
Connaissance des produits et du matériel de pâtisserie
Initiation aux techniques de décor

Adapter son travail de production dans un cadre professionnel

Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène
et de sécurité

Pour certains, réviser les recettes au programme du CAP (excepté la
viennoiserie)

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- 100% Pratique : Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Evaluation sommative en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

99%

Campus de Paris

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2024/2025
(Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

3 290 euros net

CONTACT

Emmanuelle CARLES

Responsable développement d'affaires

05 56 79 52 16

administration.ferrandi@formation-lac.com

Date de mise à jour : 30/10/2025

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Une école de



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE
EDUCATION