LES FONDAMENTAUX DE LA PÂTISSERIE PROFESSIONNELLE

10 JOURS • 25 RECETTES • 100 % PRATIQUE

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 23 novembre au 4 décembre 2026
- Session du 1er au 12 mars 2027

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

1. Un appel téléphonique pour échanger sur votre projet
2. Renseignez et retournez le bulletin d'inscription
3. L'école vous recontacte sous 48 heures pour valider votre inscription

OBJECTIFS

- Acquérir les techniques de base de la pâtisserie : pâtes, crèmes et biscuits
- Élaborer des pâtisseries et des entremets : tartes, feuilletés, choux, macarons, opéra…
- Adapter son travail de production dans un cadre professionnel

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Acquérir les techniques de base en pâtisserie

- Les gammes de pâtes, crèmes et biscuits
- **Tartes :** flan, tarte aux pommes classique, tarte au chocolat caramel, tarte citron meringuée
- **Feuilletage :** pâte feuilletée classique et inversée, chausson aux pommes, palmiers, mille-feuille, galette des rois
- **Pâte à choux :** déclinaison des choux, éclairs chocolat (et religieuse)
- **Gâteaux de voyage :** cake passionnément passion, cake aux citrons (glace à l'eau), madeleines, financiers pistaches

Élaborer des pâtisseries et des entremets

- **Les grands classiques :** fraisier, bavarois vanille framboise, Paris-Brest, baba au rhum, opéra, charlotte poire, le bonheur en chocolat
- **Macarons :** vanille et chocolat au blanc cru
- Montage d'entremets, pochage, initiation aux techniques de décor
- Connaissance des produits et du matériel de pâtisserie

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 : révision des recettes du programme du CAP (hors viennoiserie)

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Exposés et exercices d'application

Démonstrations des gestes professionnels

100 % pratique : une formation-action, les mains dans la pâte

Analyse critique de vos productions pour progresser à chaque étape

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation

Évaluation 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 € net

CONTACT

Emmanuelle CARLES

Responsable développement d'affaires

05 56 79 52 16
administration.ferrandi@formation-lac.com

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 28/10/2026