

FORMATION CONTINUE

PÂTISSERIES

Formation Continue

CAMPUS DE BORDEAUX



Objectifs généraux de la formation

- Réaliser des prestations culinaires créatives autour de la cuisine du monde.
- Enrichir sa carte avec des recettes créatives tirées de la cuisine du monde.

Objectifs pédagogiques spécifiques

- Identifier les fondamentaux de la pâtisserie de restaurant.
- Réaliser des bases sucrées et travailler les textures.
- Produire des desserts à l'assiette contemporains et équilibrés.
- Travailler les décors, sauces et éléments visuels.
- Maîtriser les cuissons, textures et températures et desserts minute.
- Créer un dessert signature.

Public visé et prérequis

- Salariés et professionnels de la branche Hôtels Cafés Restaurants (HCR).
- Aucun prérequis

Postuler

Inscription en ligne sur

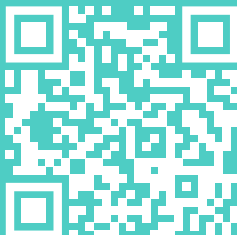
www.campusdulac.com



10 rue René Cassin CS 31996

33071 Bordeaux Cedex

Campus du Lac - N° SIRET 410 581 102 000 10 | Ne pas jeter sur la voie publique



Durée et modalités d'organisation

- Type de formation : Temps plein, continue
- Durée : 3 jours – 21 heures
- Modalité : Présentiel
- Effectif : de 2 à 12 personnes
- Eligibilité : Formation éligible aux actions collectives de branches

Modalité d'inscription

- Inscription en ligne : Espace Formation

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pratique (70%) / Théorique (30%)
- Méthodes actives/participatives & ludiques : démonstrations, mises en situation, jeux de rôle et études de cas
- Nombreuses recettes réalisées avec le formateur, suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage et gestes techniques) et de dégustation (analyse organoleptique)
- Ateliers pratiques : réalisation complète de recettes en petits groupes
- Immersive : mises en situation réelle, études de cas réels
- Coopérative : travail en sous-groupes, mutualisation d'expériences, feedback collectif
- Plateaux techniques équipés pour une production de cuisine
- Fiches pratiques et trames personnalisables

Modalités d'évaluation

- En amont et en début de formation : évaluation préformation (tour de table et recueil des attentes), auto-positionnement / quiz d'entrée en formation
- Pendant la formation : évaluation en cours de formation sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires et de mises en situation contextualisées HCR
- En fin de formation : Evaluation des acquis et validation par la restitution du plan d'action individuel

Suivi et évaluation de la qualité de la formation

- Questionnaire de satisfaction : questionnaire à chaud et à froid J+30
- Questionnaire d'insertion 6 mois après fin de la formation

Contenus de formation

Jour 1 – 7h
Matin – 3h30

Accueil et présentations des participants (30 min)
Messages clés : Tour de table, recueil des attentes, présentation des objectifs, programme de la journée, cadre de vie
Modalités pédagogiques : Tour de table et icebreaker

Séquence 1

Identifier les fondamentaux de la pâtisserie de restaurant

- Messages clés : La rigueur du geste et le respect des températures garantissent la réussite en pâtisserie. Les bases maîtrisées assurent la créativité maîtrisée.
- Apport théorique et démonstration sur les pâtes de base (sablée, sucrée, feuilletée), crèmes (pâtissière, anglaise, chantilly) et biscuits. Atelier pratique individuel sous supervision du formateur. Évaluation formative sur la texture, la régularité et le respect des procédés techniques.

Après-midi – 3h30

Séquence 2

Réaliser des bases sucrées et travailler les textures

- Messages clés : L'équilibre gustatif et textural est au cœur du dessert. Chaque élément doit être pensé comme une partie d'un tout cohérent.



- Atelier pratique sur la réalisation de garnitures fruitées (coulis, compotées, confits), mousses, crèmes légères et biscuits de montage. Dégustation et validation collective. Évaluation formative sur l'harmonie des goûts et textures.

Jour 2 - 7h
Matin 3h30

Séquence 3

Produire des desserts à l'assiette contemporains et équilibrés

- Messages clés : Revisiter, c'est interpréter sans dénaturer. La modernité passe par la texture, la présentation et la subtilité du goût.
- Atelier pratique : revisite du millefeuille, tarte citron meringuée, Paris-Brest ou baba au rhum. Analyse sensorielle et critique collective. Évaluation formative sur la créativité, le respect du produit et la maîtrise technique.

Après-midi - 3h30

Séquence 4

Travailler les décors, sauces et éléments visuels

- Messages clés : Le visuel exprime la technicité et l'identité du chef. Le dressage doit valoriser le goût sans surcharge.
- Démonstration puis atelier pratique : dressage à la pince, au cornet, à la douille. Travail des décors (tuiles, chips, poudres, fleurs comestibles). Mise en pratique sur assiettes contemporaines. Évaluation formative sur la présentation et la cohérence visuelle.

Jour 3 - 7h
Matin 3h30

Séquence 5

Maîtriser les cuissons, textures et températures et desserts minute

- Messages clés : La maîtrise des températures et des durées est essentielle. L'équilibre entre croquant et fondant caractérise les desserts de restaurant.
- Atelier pratique sur les cuissons au four (moelleux au chocolat, sablés bretons), sur plaque et en bain-marie. Observation et dégustation comparative. Évaluation formative à partir de critères de texture et de régularité.

Après-midi - 3h30

Séquence 6

Créer un dessert signature

- Messages clés : L'identité du pâtissier s'exprime par la cohérence entre esthétique, goût et technicité. L'innovation doit rester au service du plaisir.
- Atelier final individuel : création d'un dessert libre intégrant un élément croustillant, une garniture, un coulis et un décor moderne. Présentation orale du concept, dégustation et feedback collectif. Évaluation sommative selon grille de critères (technique, visuel, goût, cohérence).

Séquence 7

Évaluation des acquis et clôture de la formation (45 min)

- Messages clés : quiz de fin de formation.
- Tour de table ; Élaboration du plan d'action individuel / engagement oral collectif.

