

FERRANDI
PARIS

FICHE FORMATION

ENTREMETS REVISITÉS

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible
aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

3 jours
(21 h - 7 h par jour)

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation
de pâtisserie
professionnelle : les
fondamentaux de la
pâtisserie professionnelle
du catalogue FERRANDI ou
équivalent

PUBLIC VISÉ

Adultes maîtrisant les
techniques de base de la
pâtisserie

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 24 au 26 avril 2023

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner le bulletin d'inscription.

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de fabrication et de montage d'entremets
- Découvrir une gamme d'entremets variés alliant tendance et tradition

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Les techniques de fabrication de biscuits et de garnitures.

Les différentes formes de montages : en cercle, en carré, en cadre.

L'association des saveurs, des textures et des couleurs pour obtenir un équilibre gustatif et une décoration raffinée.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

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
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1260 euros

CONTACT

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : **15/11/2022**

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE