

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES À L'HEURE DU THÉ

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

5 jours (35 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

Personnes
maîtrisant les
techniques de base de
la pâtisserie

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 03 au 07 juillet 2023

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner le bulletin d'inscription.

OBJECTIFS

- Réaliser une production diversifiée de gâteaux, tartes et petits fours

CONTENU PÉDAGOGIQUE

La fabrication de pâtisseries et gourmandises.

La réalisation de pâtisseries individuelles, de gâteaux de voyage, de tartes, de petits fours secs, de macarons et de confitures.

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
- 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

2100 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