

PETITS GÂTEAUX DE BOUTIQUE

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)

PRÉ-REQUIS

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

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s maîtrisant les bases de la pâtisserie

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 21 au 23 février 2023

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner le bulletin d'inscription.

OBJECTIFS

- Élaborer une gamme de petits gâteaux de boutique
- Acquérir les techniques de fabrication, d'assemblage et de montage
- Appliquer les techniques de décor et de finition

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Les différents types de pâtes et biscuits : de la réalisation à la cuisson.

Les différents types d'appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts.

Les différents types de montages : en cadres, en cercles et en moules.

Les techniques de glaçages, décors et finitions.

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 acquis 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