

# LES FONDAMENTAUX DE LA PÂTISSERIE

## - Programme intensif -

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris  
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

Campus de Dijon  
(Cité Internationale de la  
Gastronomie et du vin)

Campus de Rennes  
2 rue de Brest  
35000 Rennes

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est  
accessible aux personnes à  
mobilité réduite

### RYTHME

10 jours (70 h)

### PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis  
spécifiques

### PUBLIC VISÉ

Adultes avec projet  
professionnel

### DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 28 juin au 11 juillet 2023 (campus PARIS)  
Session du 19 juin au 30 juin 2023 (campus DIJON)  
Session du 22 juin au 5 juillet 2023 (campus RENNES)

### MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

### OBJECTIFS

- Acquérir les techniques de base en pâtisserie
- Élaborer des pâtisseries et des entremets
- Adapter son travail de production dans un cadre professionnel

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

#### Acquérir les techniques de base en pâtisserie

Les différentes gammes de pâtes, crèmes et biscuits  
Entremets, gâteaux de voyage, pochage et décors

#### Élaborer des pâtisseries, et des entremets

Les techniques de montage d'entremets  
Connaissance des produits et du matériel de pâtisserie  
Initiation aux techniques de décors

#### 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, réviser les recettes au programme du CAP (excepté la  
viennoiserie)

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- 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)

## TARIF Paris

2940 euros

### CONTACT PARIS DIJON

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

### CONTACT RENNES

JEGO Maud

Conseillère formation

02 99 05 45 37 – 06 72 87 80 70

mjego@fac-metiers.fr

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : **23/03/2023**

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE