

# SMART & COM FORMATION

## TECHNIQUES DE PATISSERIE-PERFECTIONNEMENT

PUBLIC : Tout public adulte avec projet professionnel.

PRE-REQUIS : personne maîtrisant les techniques en pâtisserie.

OBJECTIFS :

- Approfondir et maîtriser les techniques d'assemblage,
- Maîtriser les techniques de fabrication et de montage d'entremets,
- Elaborer des nouvelles gammes de fabrication,
- Améliorer la qualité d'exécution en valorisant le goût et la présentation.

PROGRAMME :

- Irrésistible viennoiserie,
- Goût, harmonie et sensations gourmandes,
- Gourmandises en vitrine,
- Petits fours secs, feuilletés, macarons, tendance « collection »,
- Sucre d'art, bases et pièces de prestige,
- Entremets « tradition et élégance »,
- Tartes sucrées « délices »,
- Nouvelles technologies et pâtisserie.

CONDITIONS DE REALISATION :

- Apports théoriques et formation-action : le stagiaire réalise ses productions,
- Travaux dirigés et démonstration des pratiques professionnelle dans le laboratoire,
- Dégustations et analyses critiques par les pâtisseries des productions réalisées.

DUREE : 2 jours sur le site de l'Artisan Boulanger-Pâtissier.

FORMATEUR/TRICE :

CONDITION DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement.



22, rue des Potières - 56350 Saint-Jean-La-Poterie  
**06 76 89 97 19**  
chantal.canovas@orange.fr  
N° SIRET 39508641600058 - APE 8559A  
DA 53560908256  
Certification AFNOR NF Service   
 Certifié Datadock Label Qualité Actions de Formations 