

DEVELOPPER UNE OFFRE PATISSERIE MAISON ATTRACTIVE

Durée	21 heures, soit 3 jours	Tarif	INTER : 1260 € HT /pers INTRA : 5400 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à réaliser des préparations pâtisseries simples dans un contexte de restauration	Pré-requis	Maîtrise de la langue française Avoir suivi la formation « Techniques culinaires de base » ou équivalent, ou justifier d'une expérience en production culinaire
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input checked="" type="checkbox"/> présentiel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à comprendre et appliquer les principes de base de la pâtisserie professionnelle : précision, organisation, rigueur et hygiène, et identifier les familles de préparations et leurs modes de cuisson associés, en pâtisserie.

Vous serez capable de réaliser les principales pâtes, crèmes et appareils de base de la pâtisserie, cuire, garnir et monter des desserts classiques et de restauration, travailler les textures et les associations de saveurs, et dresser et valoriser les desserts avec créativité.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- S'approprier les bases et la mise en place en pâtisserie (7 h – 2 séquences)

- Organiser le poste de travail et le matériel spécifique pâtisserie
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de conservation propres aux produits sucrés
- Réaliser les pâtes de base : sablée, brisée, sucrée, à choux, feuilletée
- Comprendre les principes de cuisson et de texture : pré-cuisson, cuisson à blanc, maîtrise du croustillant
- Réaliser des appareils de base (génoise, biscuit cuillère, pâte à cake)

2- Réaliser crèmes, appareils et garnitures (7 h – 2 séquences)

- Réaliser les crèmes de base : pâtissière, mousseline, diplomate, chantilly, ganache
- Maîtriser les cuissons au sucre : sirop, caramel, meringue italienne
- Élaborer des entremets et desserts à base de fruits, chocolat ou crème
- Travailler les textures (mousse, croustillant, crémeux) et les équilibres de saveurs
- Adapter les recettes selon la saison et les contraintes de service

3- Dresser et valoriser vos desserts (7 h – 2 séquences)

- Dresser les desserts à l'assiette ou en vitrine : harmonie visuelle et équilibre des volumes
- Réaliser des décors simples : coulis, glaçages, fruits frais, poudres, éclats
- Valoriser les produits à base locale ou de saison
- Connaître les techniques de conservation et de régénération en restauration
- Créer un mini-buffet ou assortiment de desserts de restaurant

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (3h30) Organisation et pâtes de base [présentiel]** : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et introduit les fondamentaux de la pâtisserie : rigueur, précision, hygiène, et travail au gramme près. Les participants identifient le matériel

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

spécifique et réalisent les principales pâtes (sablée, sucrée, brisée, à chou). Des démonstrations alternent avec des manipulations guidées. Le formateur met l'accent sur les temps de repos et de cuisson pour garantir texture et régularité. Des fiches pratiques (fiches techniques, tableaux de cuisson, bonnes pratiques...) sont remises. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnement direct.

- **Séquence 2 (3h30) Cuissons et bases biscuitées** [présentiel] : Les participants réalisent différents biscuits et appareils de base : génoise, biscuit cuillère, pâte à cake. Le formateur insiste sur la gestion des températures et la maîtrise du foisonnement. Des exercices pratiques permettent de comparer textures et résultats selon les techniques employées. L'accent est mis sur la planification et la coordination des cuissons multiples. Une restitution collective et un questionnement interactif permettent d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 3 (3h30) Crèmes et garnitures de base** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur présente les crèmes mères (pâtissière, mousseline, diplomate, ganache, chantilly). Les participants apprennent les cuissons du sucre et les émulsions. Des démonstrations précèdent les réalisations individuelles : garnitures, montages simples, poches, lissages. Un focus est fait sur les erreurs courantes et leur correction (granulation, séparation, texture). Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une grille d'observation des pratiques, conformité des résultats et respect des procédures d'hygiène.
- **Séquence 4 (3h30) Entremets et desserts classiques** [présentiel] : Dans cette séquence, les participants réalisent plusieurs desserts emblématiques (ex : tarte aux pommes, Paris-Brest, flan, fondant chocolat). Le formateur guide la coordination des cuissons et montages. Individuellement ou en sous-groupes, les participants travaillent sur la mise au point d'un dessert complet (fond, garniture, finition). Les réalisations sont analysées collectivement pour favoriser les échanges de bonnes pratiques en vue de la transposition en poste de travail et permettent au formateur d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 5 (3h30) Décors et dressage à l'assiette** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Les participants s'exercent à la valorisation visuelle des desserts et ainsi au dressage à l'assiette et à la finition : glaçage, coulis, fruits, décor chocolat ou sucre glace. Le formateur présente les principes d'harmonie visuelle et de contraste des textures. Des exercices de rapidité et de régularité sont proposés. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une restitution collective et un questionnement interactif.
- **Séquence 6 (3h30) Créations et présentation** [présentiel] : Les participants conçoivent un mini-buffet de desserts autour d'un thème (chocolat, fruit, tradition revisitée). Le formateur guide la planification, la coordination et la finition. L'accent est mis sur la cohérence gustative et visuelle, ainsi que la maîtrise du froid. Un débrief collectif valorise les productions et les bonnes pratiques observées en vue de la transposition en poste de travail. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés). Les séquences pratiques sont réalisées avec le matériel professionnel adapté aux exercices pédagogiques.
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.

L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.

- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique d'accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

mise à jour : 28/05/2026

