



# CRÉATION DE PÂTISSERIES INDIVIDUELLES - PRÉSENTIEL -



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Concevoir des pâtisseries individuelles modernes et attractives.
- Maîtriser les techniques de dressage et finition pour des portions parfaites.
- Créer des recettes équilibrées et esthétiques.



## PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de la pâtisserie souhaitant perfectionner leurs techniques et s'adapter aux tendances modernes.



## PRÉREQUIS

Maîtrise des bases de la pâtisserie ou expérience professionnelle confirmée.



### DURÉE

14 heures (2 jours)



### HORAIRES DES SESSIONS

À définir



### LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail  
ou dans un centre de  
formation dédié.



### PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



## CONTENU DU PROGRAMME

---

### JOUR 1 (7 HEURES)

- Introduction aux tendances en pâtisseries individuelles.
- Techniques de réalisation de bases : sablés, biscuits, et crèmes.
- Création de montages individuels : équilibre des textures.

---

### JOUR 2 (7 HEURES)

- Dressage et décoration moderne des pâtisseries.
- Optimisation des formats pour la vente à emporter.
- Évaluation des créations et retours clients.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériel spécifique et innovant adapté à la pâtisserie moderne.
- Études de cas et retours d'expérience.

## MODALITÉ DE FORMATION

---

- Présentiel.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

---

- Observation continue lors des ateliers pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

---

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.  
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

*NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : [referenthandicap@kalyane.com](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*