



FORMATION – PÂTISSERIES – PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS VISÉS

- Apprendre les techniques de base de la pâtisserie de restauration, de la préparation à la cuisson.
- Réaliser les principales pâtes, crèmes et garnitures utilisées en restauration.
- Organiser le poste pâtisserie dans un environnement professionnel.
- Respecter les normes d'hygiène et de conservation en restauration.



PUBLIC CIBLÉ

Cuisiniers, apprentis, commis, chefs de partie ou toute personne du secteur de la restauration souhaitant maîtriser les bases techniques de la pâtisserie en restauration.



PRÉREQUIS

Notions de base en cuisine et connaissance des règles d'hygiène HACCP.



DURÉE

21 heures



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

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



PRIX (HT) / JOUR

1100€



RÉSUMÉ INTRODUCTIF

La maîtrise des préparations pâtisseries est indispensable dans la restauration moderne, qu'il s'agisse de desserts à l'assiette ou de pâtisseries traditionnelles revisitées.

Cette formation de 21 heures permet d'acquérir les techniques professionnelles de base — **de la préparation à la cuisson**, en passant par la gestion du poste de travail, la précision des pesées et le dressage des produits en service.

CONTENU DU PROGRAMME

INTRODUCTION (0H30)

1. ORGANISATION DU POSTE ET HYGIÈNE EN PÂTISSERIE (4H00)

- Présentation du matériel spécifique : batteurs, poches, fours, balances, plaques.
- Règles de pesée, calibrage des portions et traçabilité.
- Mise en place du poste sucré en cuisine de restauration.
- Respect de la marche en avant, hygiène des denrées et des plans de travail.
- Gestion du froid positif/négatif.



Préparer un environnement de travail professionnel, conforme aux normes HACCP.

Atelier pratique (0H45) :

Mise en place du poste pâtisserie avant un service.

2. PÂTES DE BASE EN RESTAURATION (5H00)

- Pâte sablée : friabilité et cuisson à blanc.
- Pâte sucrée : homogénéité et souplesse.
- Pâte brisée : usages salés et sucrés.
- Pâte feuilletée : tourage et régularité.
- Pâte à choux : cuisson et gonflage.
- Conservation et précuisson pour le service.



Réaliser les pâtes fondamentales utilisées pour les desserts et bases salées sucrées.

Atelier pratique (1H30) :

Fabrication de fonds de tartes et choux destinés à la restauration.



3. CRÈMES, GARNITURES ET APPAREILS (5H00)

- Crèmes de base : pâtissière, mousseline, diplomate.
- Chantilly, ganache, coulis et sauces desserts.
- Meringue : française, italienne, suisse.
- Textures, températures, conservation et hygiène.
- Techniques d'assemblage et de dressage rapide.



Connaître et exécuter les préparations indispensables de la pâtisserie de restaurant.

Atelier pratique (1H30) :

Réalisation d'un assortiment de crèmes et garnitures pour desserts à l'assiette.

4. PÂTISSERIES ET DESSERTS DE RESTAURATION (5H00)

- Tartes aux fruits, flans, éclairs, Paris-Brest, mille-feuille.
- Entremets et desserts individuels : mousses, verrines, tartelettes.
- Dressages à l'assiette : textures, contrastes, températures.
- Cuissons à la commande et mise en place en service.
- Décors simples (sucres, fruits, chocolats).



Appliquer les bases techniques à des réalisations variées et valorisables en salle.

Atelier pratique (2H00) :

Création de desserts individuels prêts pour le service restaurant.

5. CUISSON, CONSERVATION ET PRÉSENTATION (2H00)

- Contrôle des cuissons selon le type de pâte et d'appareil.
- Refroidissement rapide et stockage sécurisé.
- Finitions et présentation en vitrine ou à l'assiette.
- Communication avec le personnel de salle.



Maîtriser la cuisson, la présentation et la sécurité alimentaire des produits.

Atelier pratique (0H45) :

Dressage final et présentation au service.



6. SYNTHÈSE ET CONCLUSION (0H30)

- Débrief collectif et analyse des réussites.
- Autoévaluation.
- QCM de fin de formation.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Ateliers pratiques en laboratoire, démonstrations techniques, fiches recettes, dégustations comparatives, matériel professionnel.
- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges • Séances de questions / réponses • Études de cas concrets • Apports théoriques complémentaires et de synthèse sur document papier • Réalisation de fiches techniques.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

Un test de positionnement sera effectué en amont de la formation afin d'évaluer la progression du stagiaire. Afin de valider ses acquis, des questions seront posées sous forme d'exercices interactifs tout au long de la formation.

QCM final, observation des gestes professionnels, évaluation des réalisations pratiques.

À l'issue de cette formation, le stagiaire recevra une attestation de formation téléchargeable au format PDF.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- 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