

ATELIER DE PERFECTIONNEMENT EN PATISSERIE

Code de référence : ME030_09

FILIERE(S) : Hôtellerie Restauration / Etablissements scolaires

NIVEAU : Sans niveau spécifique

VALIDATION : Attestation de formation

CPF : Non Eligible

Objectifs

- Se perfectionner dans les techniques de base appliquées en pâtisserie
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, de stockage et de conservation des préparations

Programme

Programme

Les techniques de base en pâtisserie

- Respect des proportions
- Organisation /enchaînement dans le temps
- Préparation des denrées et du plan de travail
- Réalisation de préparations froides et chaudes
- Valorisation des produits de saison
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité appliquées aux préparations et à la conservation des aliments

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques d'informations (Supports papier et/ou vidéo projetés...)
- Alternance de temps de travail en sous-groupes ou en groupe entier
- Analyse d'expériences vécues par les stagiaires
- Mise en situations

Organisation

2 jours

Evaluation

Evaluation à l'issue de chaque séance de formation

Modalités

Public

Agents de service et de restauration

ATELIER DE PERFECTIONNEMENT EN PATISSERIE

ATELIER DE PERFECTIONNEMENT EN PATISSERIE

Condition d'admission

Sur inscription

Financement

Financement par l'employeur (prise en charge possible par l'OPCA)

Métiers / Témoignages

Compétences visées

Réaliser des techniques culinaires

Parcours poursuite formations

Professionnalisation : communication

Dates / Lieux

Durée

14 heures

Localisation