

PROGRAMME DE FORMATION
TECHNIQUE DE
FABRICATION, PREPARATION
ET TRANSFORMATION :
PATISSERIE
DUREE : 28 HEURES

- ❖ **Public concerné** : Chefs cuisiniers, cuisiniers, traiteurs, pâtisseries, boulangers, collaborateurs d'entreprise de restauration traditionnelle ou collective
- ❖ **Pré requis** : Aucun
- ❖ **Objectifs** :
 - Acquérir les techniques professionnelles fondamentale en pâtisserie
 - Elaboration et mise en œuvre des techniques de fabrication des pâtes et des biscuits pour réaliser une gamme de tarte sucrées
- ❖ **Méthodes et moyens pédagogiques** :
 - Méthode participative.
 - Accompagnement formateur en présentiel ou en distanciel
 - Apports théoriques et pratiques, supports de cours formation.
 - Exposé didactiques, Mise en situation, exemples concrets, échanges.
 - Etude de cas issus de l'expérience professionnelle des participants
 - Dégustation et analyse sous forme d'atelier
 - Support de cours formation pâtisserie, exercice et bilan de fin de stage
- ❖ **Modalités d'évaluation** :
 - Test de positionnement.
 - Quiz, QCM, exercices pratiques en cours de formation.
 - Remise d'une attestation de fin de formation.
- ❖ **Délai d'accès à la formation** : traitement sous 48 heures
- ❖ **Accessibilité aux personnes handicapés** : nous contacter, il est possible également de contacter la MDHP de votre région ou l'AGEFIPH au 0800 111 009.
- ❖ **Durée** : 28 heures
- ❖ **Contact** : **LCDF CONSEILS**
01.49.12.83.48 // contact@lcdf-conseil.fr

DEROULE DE LA FORMATION

❖ Initiation à la pâtisserie

- Connaissance et utilisations du matériel de pâtisserie et des matières premières
- Organisation rationnelle du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Critère de conservation et commercialisation des produits finis
- Initiation au vocabulaire professionnel

❖ Maîtrise des techniques professionnelles à partir de la fabrication et des cuissons de produit de pâtisserie traditionnelle

- Les pâtes : friables, brisées, sablée, levées, feuilletées, pâtes à choux
- Les crèmes : pâtisseries, mousseline, chantilly, crème montées, ganache, bavaroise
- Les biscuits : génoise, biscuit cuillères, biscuit Joconde, appareils meringués
- Les tartes aux fruits, au chocolat
- Les entremets au fruits, au chocolat et autres classiques
- Les petits fours secs : sablés, palets, langue de chat, cigarette, tuiles
- Les macarons

❖ Chocolat et confiserie :

- Fabrication classique d'intérieurs pour bonbons chocolat
- Initiation aux techniques de confiseries
- Cristallisation du chocolat
- Technique du trempage manuel de bonbons et initiation au trempage mécanique
- Moulage de sujets
- Montage de pièces commerciales

❖ Glace et sorbets :

- Historique de la glacerie
- Fabrication et équilibre des différentes variétés de glace en bac et en individuelles
- Elaboration des sorbets à partir de pulpes et de fruit frais
- Réalisation de desserts glacés sous toutes ses formes : entremets, en bâtons et en vérine

❖ Tartes sucrées :

- Réalisation de pâtes classique et de biscuit
- Utilisation de fruit de saison, fruit secs, fruit pochés, chocolat, caramel
- Finition et décors
- Les techniques de fabrication de biscuit et de garnitures
- Les différentes formes de montage : en cercle, en cadre
- L'association de saveurs, d textures et de couleurs pour obtenir un équilibre gustatif et une décoration raffinée

❖ Le sucre :

- Préparation du sucre : la cuisson, le satinage, le façonnage
- Découvert des différentes techniques du travail du sucre : le pastillage, la glace royale, le sucre coulé et tiré
- Conservation et stockage des réalisations en sucre

Actualisé le 08/01/2026

13 Rue Auguste Gervais - 92130 ISSY LES MOULINEAUX - Tel. : 01.49.12.83.48 – contact@lcdf-conseil.fr SASau capital de 30.000 Euros - SIRET 790 526 941 00030 – APE 8559A - Organisme de Formation N° 11 92 19256 92