



MODULE

BASES DE PÂTISSERIE

Dates de la formation : À définir - Lieu : À Définir - Durée : 21 heures

Organisme de formation : Cook Events

Les objectifs de la formation

« Bases de pâtisserie »

Présentation des objectifs

Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson).

Réaliser et maîtriser des recettes de pâtisserie de base : pâtes et biscuits, petits gâteaux secs, fruits crus ou cuits, meringues, crèmes et mousses.

Finaliser la présentation des desserts à l'assiette.

À l'issue de ces 3 jours, le stagiaire sera capable de :

- ⇒ Connaître les produits de base du pâtissier.
- ⇒ Réaliser les principales pâtes : brioche, pâte à choux, feuilletage rapide.
- ⇒ Produire les crèmes essentielles : pâtissière, citron, mousseline.
- ⇒ Maîtriser les biscuits de base et les appareils modernes (ganache, bavarois, mousses).
- ⇒ Monter un entremets professionnel (biscuit, mousse, insert, glaçage).
- ⇒ Dresser des desserts modernes à l'assiette.
- ⇒ Appliquer rigoureusement les règles de sécurité et d'hygiène (HACCP).

Compétences professionnelles visées :

- ⇒ Travailler avec précision, régularité et méthode.
- ⇒ Comprendre et utiliser les ingrédients de pâtisserie.
- ⇒ Organiser un poste sucré en restauration.
- ⇒ Réaliser des préparations stables, conformes aux règles d'hygiène.
- ⇒ Gérer le froid : refroidissement, conservation, surgélation.
- ⇒ Produire des desserts modernes, peu sucrés, visuels et adaptés au service.
- ⇒ Respecter les normes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Organisation & Méthodes pédagogiques :

- Durée : 3 jours – 21 heures.
- Méthodes : démonstrations, pratique guidée, exercices individuels, retours immédiats.
- Suivi : observations, corrections, échanges individuels.
- Évaluation : mise en pratique + questions orales et QCM en fin de journée 3.

Toutes nos formations s'inscrivent dans la continuité de la certification RS6725, en intégrant les principes de cuisine éco-durable : produits locaux, saisonnalité, sobriété énergétique, réduction du gaspillage et bonnes pratiques professionnelles.