



MODULE BASES DE PÂTISSERIE

TECHNIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION DE LA PRÉPARATION À LA CUISSON

Apprendre l'essentiel des techniques de pâtisserie pour produire des desserts réguliers, modernes et adaptés au service en restauration.

Objectif principal de la formation

Apprendre et maîtriser les techniques de base en pâtisserie (préparation, fabrication, cuisson, assemblage et dressage).

Objectifs intermédiaires

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.

Public visé

Personnel de cuisine / restauration souhaitant acquérir ou consolider les bases de la pâtisserie en contexte professionnel.

Prérequis :

- Une expérience en cuisine professionnelle (3 mois minimum) et/ou un CAP cuisine/pâtisserie est recommandé afin de faciliter la mise en pratique.



Modalités et délais d'accès :

- Formation intra-entreprise. Dates fixées conjointement. Accès sous réserve de validation du besoin et de la disponibilité des parties.
- Démarrage possible sous 2 à 6 semaines après validation (selon planning).

Méthodes pédagogiques :

- Démonstrations, pratique guidée, exercices individuels, retours immédiats, corrections et échanges individualisés.

Moyens et supports pédagogiques :

- Tableau / support informatique. Supports synthétiques remis aux stagiaires (fiches techniques, repères de cuissons, check-lists).
- Matériel de pâtisserie et consommables fournis par l'entreprise d'accueil sauf mention contraire.

Encadrement :

- Formation animée par un formateur Cook Events (chef consultant / formateur).

Tarif :

- Sur devis (intra-entreprise). Financements possibles (ex. OPCO) selon éligibilité.

Contact :

- Cook Events – 1, rue Verte, 59620 Aulnoye-Aymeries – Email : nathalierichardvitton@gmail.com – Tél : 07 78 04 03 64

Durée et lieu du stage

Le stage a lieu dans les locaux de production du bénéficiaire.

Durée : 3 jours – 21 heures.

Déroulement du stage (répartition matin / après-midi)

Jour 1 – Matin (bases, organisation & pâtes)

- Organisation du poste sucré : pesées, hygiène, traçabilité, gestion du froid.
- Connaissance des produits de base : farines, matières grasses, sucres, œufs, agents levants, gélifiants.
- Pâtes : principes, gestes et points de vigilance.
- Réalisation : brioche (pétrissage, pointage, façonnage) et/ou feuilletage rapide (selon niveau).

Jour 1 – Après-midi (pâte à choux & biscuits)

- Pâte à choux : panade, dessèchement, incorporation des œufs, pochage, cuisson.
- Biscuits de base : génoise / biscuit joconde / biscuit cuillère (selon besoins).
- Contrôles : textures, coloration, régularité, corrections techniques.
- Rangement, nettoyage, protocole HACCP en fin de production.



Jour 2 – Matin (crèmes essentielles & sécurité alimentaire)

- Crèmes : pâtissière (températures, texture), crème citron (équilibre acide/sucre), mousseline (montage).
- Bonnes pratiques : refroidissement rapide, conservation, étiquetage, surgélation (si applicable).
- Mise en application sur préparations (fonds de tarte, garnitures, poches).

Jour 2 – Après-midi (appareils modernes : ganache, bavarois, mousses)

- Ganaches : émulsion, ratios, texture (montée / lisse).
- Bavarois & mousses : gélatine, températures de montage, foisonnement, stabilité.
- Exercices : réalisation de 2 appareils + tests de tenue et corrections.

Jour 3 – Matin (montage d'entremets professionnel)

- Montage : biscuit, mousse, insert, assemblage en cercle/moule, prise au froid.
- Finitions : glaçage (température, nappage), décors simples et efficaces.
- Standardisation : pesées, régularité, reproductibilité en service.

Jour 3 – Après-midi (desserts à l'assiette & évaluation)

- Desserts à l'assiette : équilibre des saveurs, textures, températures, dressage moderne.
- Optimisation service : mise en place, envoi, conservation, gestion des quantités.
- Évaluation : mise en pratique + questions orales et QCM (fin de journée 3).
- Débrief : points forts, axes d'amélioration, plan de progression.

Évaluation des stagiaires

- Évaluation formative tout au long des ateliers (observations, corrections, échanges).
- Évaluation sommative : mise en pratique + questions orales et QCM en fin de journée 3.
- Une attestation de fin de stage indiquant le pourcentage acquis peut être remise à chaque stagiaire, ainsi qu'au responsable de l'entreprise.

Mention complémentaire

- 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.

Les formations dispensées par Cook Events peuvent être adaptées en fonction des besoins et compte tenu des difficultés particulières liées au handicap.

Nous mettons tout en œuvre pour vous assurer une pédagogie qui vous permet la meilleure accessibilité à nos formations.

Contactez-nous et construisons ensemble la formation la mieux adaptée.