Nova Academy
BYCAPSULECOM

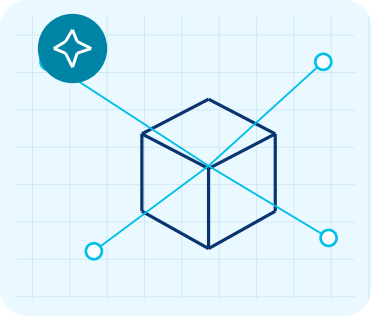
Certifié Qualiopi · actions de formation

TECHNIQUES MÉTIERS

BOU-294

Les bases de la pâtisserie

Maîtriser les bases de la pâtisserie : pâtes de base, crèmes, biscuits, meringues et montages simples.



DURÉE	FORMAT	TARIF	FINANCEMENT	NIVEAU
14 heures	Présentiel	Sur devis	Étude OPCO	Selon prérequis

Validation et reconnaissance

Attestation de fin de formation et certificat de réalisation. Cette formation ne prépare pas à une certification enregistrée au RNCP ou au répertoire spécifique.

Une formation adaptée à vos besoins

Questionnaire avant la session : poste occupé, type d'établissement, techniques maîtrisées, attentes. Les recettes et exercices sont adaptés au niveau et à la carte de l'établissement.

Délai d'accès

Sous 15 jours selon les disponibilités, après analyse du besoin.

Accessibilité

Les besoins d'aménagement sont étudiés avant la session avec notre référent handicap.

Ce que vous saurez faire à l'issue de la formation

Objectif 01

Expliquer le rôle des ingrédients.

Objectif 02

Maîtriser les techniques : pâtes brisée, sablée, feuilletée.

Objectif 03

Réaliser les recettes de référence.

Objectif 04

Analyser et corriger les défauts.

Objectif 05

Organiser la production et formaliser les recettes.

Public visé et prérequis

Pour qui

Boulangers, pâtissiers et apprentis confirmés.
Artisans et chefs d'entreprise de l'alimentation.
Personnels de restauration souhaitant élargir leur offre.

Prérequis

Travailler ou se préparer à travailler en cuisine.

Déroulement de la formation

Dates, horaires, lieu ou accès à distance sont confirmés dans la convocation. Le livret d'accueil, le règlement et les contacts utiles sont transmis avant la session.

Programme détaillé

01	02	03	04	05	06	07	08

14 heures · 8 séquences · programme adapté après positionnement

1. **Techniques - Pâtes brisée, sablée, feuilletée**
2. **Techniques - Pâte à choux**
3. **Techniques - Crèmes de base**
4. **Techniques - Biscuits**
5. **Recettes et production - Meringues**
6. **Recettes et production - Montages simples**
7. **Recettes et production - Cuisson et contrôle**
8. **Recettes et production - Fiches techniques**

Méthodes pédagogiques et évaluation

Méthodes pédagogiques

Démonstrations par le formateur. Pratique individuelle en cuisine ou en laboratoire. Dégustation et analyse critique des réalisations. Fiches techniques remises à chaque participant.

Évaluation des acquis

Pendant : réalisations évaluées sur grille. En fin de formation : réalisation finale notée et quiz. Questionnaire de satisfaction à chaud.

Moyens et supports pédagogiques

Laboratoire de boulangerie-pâtisserie équipé : four, pétrin, chambre de pousse, plans de travail. Matières premières fournies. Fiches techniques remises aux participants.

Financement

Financement possible par l'entreprise ou son OPCO selon les règles applicables et après accord écrit. Aucune prise en charge n'est garantie avant cet accord.

NOVA ACADEMY - société par actions simplifiée (SAS) - SIRET 993 541 879 00017. Déclaration d'activité n° 76 34 14584 34. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Certification CERT_S0626_0811 délivrée par CEVA Solution, pour les actions de formation. Contact : formation@capsulecom-nova.fr.