

Actualisé le 06 janvier 2025

**Domaine :** Techniques de fabrication, préparation et transformation.

Intitulé de la formation

## **Perfectionnement en Pâtisserie sur Mesure : Techniques et Créativité**

### **Introduction / Contexte :**

- Cette formation a pour objectif de perfectionner les techniques des participants en pâtisserie artisanale, en se concentrant sur la réalisation de recettes variées et créatives
- Cette formation répond à un besoin croissant de maîtrise des techniques de pâtisserie, afin de développer de nouvelles gammes de produits et de répondre à la demande de la clientèle pour des pâtisseries plus élaborées.

### **OBJECTIFS et Compétences visées :**

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Réaliser une variété de pâtisseries traditionnelles et créatives.
- Adapter les recettes en fonction des contraintes et des ressources disponibles.
- Maîtriser les techniques de base et avancées de la pâtisserie
- Gérer et d'optimiser leur production.

**PUBLIC :** Formation destinée aux salariés en poste dans le secteur de la production alimentaire souhaitant développer leurs compétences en pâtisserie.

**PRE-REQUIS :** (Facultatif) Maîtrise des savoirs de base en lecture et écriture du français

**ÉVALUATION préalable à l'inscription :** Dans le cadre d'une formation intra-entreprise, la sélection et l'inscription des participants sont assurées par la direction de l'entreprise. Par conséquent, aucune évaluation préalable des compétences n'est réalisée avant l'inscription.

### **MODALITES et DELAIS D'ACCES :**

- Entretien (analyse du besoin ; faisabilité ...) et convention
- Auto-financement, le délai d'accès est d'environ 15 jours
- Si vous demandez le financement d'un tiers payant (OPCO ou autres), prévoir un délai d'accès de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation
- Les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap sont étudiées au cas par cas, en concertation avec l'entreprise.

**NATURE :** Conformément à l'article L.6313-1 du code du travail, Cette formation s'inscrit dans le cadre du développement des compétences des salariés.

**DUREE** : 14 heures – 2 jours

**TYPE ET LIEU** : Présentiel, intra entreprise, dans l'établissement du contractant

**CONDITIONS FINANCIERES :**

**Tarif groupe** : 350 € HT par participant et par journée de formation.

**Inclus dans le tarif :**

- Prestation du formateur sur site.
- Supports pédagogiques.

**Frais annexes** : À la charge de l'entreprise contractante (par exemple : équipements, matériels, matières premières, ou autres éléments précisés dans la convention).

**FORMATEUR** : Confirmé et expérimenté dans son domaine de compétence. Les CV, titres et qualités de l'intervenant seront transmis sur simple demande

**METHODES PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :**

**A. Méthode pédagogique :**

- Cette formation privilégie une approche pragmatique et opérationnelle, basée sur la mise en pratique immédiate des acquis. Les méthodes pédagogiques suivantes seront utilisées :
  - **Apprentissage par l'action** : Les participants seront activement impliqués dans des situations concrètes et des études de cas réels, directement liées à leur environnement de travail.
  - **Démonstration sur poste de travail** : Le formateur effectuera des démonstrations pratiques sur les équipements et les outils utilisés par les participants.
  - **Périodes réflexives** : Des moments de réflexion et d'échange seront intégrés à la formation afin de favoriser l'appropriation des connaissances et l'adaptation aux situations spécifiques de chaque participant.
- Les formations se déroulent directement sur le lieu de travail, permettant une immersion totale et une application immédiate des compétences acquises.

**B. Outils et supports pédagogiques :**

- Les outils et produits nécessaires à la formation sont mis à disposition par l'entreprise contractante.
- Des supports pédagogiques (papier et/ou numériques) seront remis aux participants pendant ou à l'issue de la formation.

**C. Modalités de contrôle :**

- Feuille d'émargement signée par demi-journée.
- Evaluations de début et de fin de formation (individuelle et nominative), QUIZ ou CQM.

**D. Sanction :** Attestation d'assiduité à la formation mentionnant son temps de participation sera remise à chaque apprenant.

**E. Post formation :** Durant les 2 mois suivant la formation, nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

**En savoir plus**

Tel. Mob. : 06 01 45 40 03

Ad. Mail : [adarconseil.sm@gmail.com](mailto:adarconseil.sm@gmail.com)

Site : [www.adarconseil.fr](http://www.adarconseil.fr)

**INDICATEURS DES RESULTATS OBTENUS EN 2024**

Sondage réalisé auprès des participants à la formation

Taux de satisfaction moyen des apprenants en 97 %

Taux d'abandon ..... 0 %

Taux de retour d'enquête .....94 %

Intitulé de la formation

## **Perfectionnement en Pâtisserie sur Mesure : Techniques et Créativité**

### **PROGRAMME**

#### **A. Techniques et méthodes de fabrication**

**Actualisation des normes d'hygiène et de sécurité : Focus sur les spécificités de la pâtisserie :** allergènes, températures de conservation, traçabilité.

**Optimisation de l'utilisation du matériel : Entretien préventif,** conseils pour prolonger la durée de vie du matériel et réduire les coûts de maintenance.

**Approfondissement des techniques de fabrication :** Techniques avancées et Nouvelles tendances

**Standardisation des recettes et optimisation des fiches techniques : Calcul des coûts de revient,** optimisation des achats et maîtrise des marges.

**Exploration des matières premières :**

- **Produits de saison :** valorisation des produits locaux et de qualité.
- **Nouveaux ingrédients :** découverte de saveurs et de textures inédites.
- **Allergènes et intolérances :** adaptation des recettes pour répondre aux demandes spécifiques des clients.

**Maîtrise des cuissons : Thermométrie,** utilisation précise des thermomètres pour des cuissons parfaites.

**Organisation du travail et gestion du temps**

**Gestion des coûts et de la rentabilité**

## B. Recettes : Un programme sur mesure

En amont à son intervention, le formateur désigné travaillera avec vous pour sélectionner les recettes les plus pertinentes et les plus adaptées à vos attentes.

### Exemples de thèmes abordés :

- **Classiques revisités** : Éclairs, religieuses, mille-feuille...
- **Créations originales** : Entremets de saison, tartes contemporaines, pâtisseries sans gluten...
- **Gâteaux de voyage** : Cakes, cookies, muffins...
- **Petits fours** : Moelleux, secs, variés...

Le nombre de recettes réalisées (entre 4 et 8) sera défini en fonction des objectifs à atteindre.

## C. Réinvention et modernisation des classiques

Les participants seront invités à :

- **Explorer de nouvelles saveurs et textures** : En intégrant des épices, des infusions, des ingrédients locaux ou exotiques, les pâtisseries gagneront en originalité et en complexité.
- **Revoir les classiques sous un angle contemporain** : Les recettes traditionnelles seront revisitées à travers l'utilisation de techniques modernes (mousses, caramélisations) et des adaptations pour répondre aux nouvelles tendances alimentaires (sans gluten, végétal).
- **Maîtriser les techniques de décoration** : Les participants apprendront à créer des décors spectaculaires et raffinés en utilisant le chocolat, le sucre soufflé, les glaçages miroir et d'autres techniques de la haute pâtisserie.
- **Développer leur créativité** : Ils seront encouragés à expérimenter de nouvelles formes de présentation, en s'inspirant des tendances actuelles du design et de la gastronomie (minimalisme, asymétrie, compositions géométriques).

Temps d'échanges entre le formateur et les participants sur les différents sujets abordés. Approfondissement et conseils.