

PÂTISSERIES DE BOUTIQUE

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

3 jours (21 h)

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation de pâtisserie professionnelle : les fondamentaux de la pâtisserie professionnelle du catalogue FERRANDI ou équivalent

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s maîtrisant les bases de la pâtisserie

DATES

Les dates de sessions de formation 2024 ne sont pas encore disponibles.

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.

Renseignement et retour du bulletin d'inscription.

Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

OBJECTIFS

- Élaborer une gamme de petits gâteaux de boutique
- Acquérir les techniques de fabrication, d'assemblage et de montage
- Appliquer les techniques de décor et de finition

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Les différents types de pâtes et biscuits : de la réalisation à la cuisson.

Les différents types d'appareils : mousses, crèmes, crèmeux, inserts.

Les différents types de montages : en cadres, en cercles et en moules.

Les techniques de glaçages, décors et finitions.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale
des stagiaires en Formation Continue en
2022/2023
(Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1260 euros

CONTACT

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 23/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE