

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

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 6 au 8 juillet 2021

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

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, crémeux, inserts.

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

Les techniques de glaçages, décors et finitions.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

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

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

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 : 08/06/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE