TECHNIQUES DE BASE EN PÂTISSERIE

Le métier

Le pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Le pâtissier peut également être amené à réaliser des produits salés et confectionner des viennoiseries, des glaces, des chocolats ou même des confiseries.

Les missions principales du pâtissier sont de :

- Choisir les ingrédients qu'il va utiliser auprès de ses fournisseurs,
- Confectionner des produits de pâtisserie en respectant les règles d'hygiène,
- Travailler en coordination avec l'équipe de vente,
- Développer de nouvelles recettes,
- Gérer les stocks et les relations commerciales avec ses fournisseurs.

Programme

Rappel des bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire :

- Bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en pâtisserie,
- Maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication – traçabilité

Fabriquer des éléments de base :

- Réalisation des pâtes de base (pâte brisée, pâte à choux, pâte à biscuit, pâte sablée, pâte à crêpes),
- Réalisation des crèmes de base (crème anglaise, crème pâtissière, crème mousseline, crème au beurre, crème chantilly, crème d'amande, crème ganache),
- Élaboration des appareils de base (à bavarois - crème et fruits, à crème prise, à mousses - crème et fruits).

Réaliser des pâtisseries et entremets simples :

- Élaboration de pâtisseries (tartes, savarins, choux et éclairs, millefeuilles, pithiviers),
- Confection d'entremets (crème caramel, bavarois, pots de crème, moka, biscuit roulé, aumônière de crêpes, pudding diplomate, œufs à la neige, mousses).

Prérequis

Exigés :
Maitrise des savoirs de base (lire écrire compter)

Recommandés :
Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de Pâtissier
Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle

Modalités d'évaluation

QCM Haccp
Epreuve pratique organisée en fin de session

Modalités d'admission et délais d'accès

Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, entretien
Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

Nombre de participants

Effectif minimum : 12

Objectifs

Maitriser les bases de la pâtisserie

Public

Tout Public demandeur d'emploi

Moyens et méthodes pédagogiques

Méthodes :
Enseignement professionnel sur Plateau Technique
Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisée

Moyens pédagogiques :
Documents pédagogiques, études de cas, travaux pratiques
Plateaux techniques pâtisserie équipés en matériels.

Validation

Attestation HACCP
Attestation de compétences
Attestation de formation

Suite de parcours

Poursuite vers une formation qualifiante
Positionnement marché de l'emploi en tant qu'aide pâtissier

Durée

210 heures en centre de formation
105 heures en entreprise

Lieu et accessibilité

VALAREP Dampierre Formation – 85 avenue de Denain
59300 Valenciennes
VALAREP Fortier 44 avenue Barbusse 59880 Saint Saulve
Accès pour les personnes à mobilité réduite
Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation

Tarif

Formation gratuite et rémunérée pour les demandeurs d'emploi.
Pour les autres publics :
Coût : 11,25€ /heure de formation

Dates et modalités de contact

Dates de démarrage : 30 Août 2022
Fin : 18 novembre 2022
Contact : Valarep Tel :03 27 21 58 58
Mail : valarep@valarep.fr

Résultats de la dernière session

Taux de satisfaction : 99 %
Taux de réussite à l'examen : formation non certifiante
Taux accès à l'emploi : 25%
Taux de poursuite formation : 50%
Source consolidation questionnaires qualité session 2021