



Les bases de la pâtisserie

NOUVEAUTÉ

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

À l'issue de la formation, les professionnels de la restauration seront capables de maîtriser les techniques essentielles de fabrication, de cuisson et de présentation des desserts de restaurant, en appliquant les normes d'hygiène et en optimisant les coûts, afin de proposer des créations originales, savoureuses et rentables, adaptées à une production en contexte professionnel.

Programme

Fabriquer des pâtes et crèmes de base en respectant les protocoles d'hygiène (7h)

Rappel des règles d'hygiène spécifiques à chaque étape (lavage des mains, gestion des températures, stockage).

Préparation des pâtes (sablée, brisée) et des crèmes (pâtissière, chantilly).

Techniques de montage et conservation.

Exercice : calcul du coût de revient pour chaque préparation.

Maîtriser les techniques de cuisson et de finition pour des desserts traditionnels (7h)

(7h)

Cuisson au four et à la poêle (tarte, clafoutis, crème brûlée).

Techniques de finition (découpe, nappage, dressage simple).

Rappel des normes d'hygiène lors des manipulations (ex. éviter la contamination croisée).

Étude de cas : correction des défauts de cuisson (ex. pâte collante, crème trop liquide).

Concevoir des desserts à l'assiette et des mignardises en optimisant les coûts (7h)

Création de desserts à l'assiette (assemblage, dressage créatif).

Sélection et présentation de mignardises pour accompagner le café.

Calcul du prix de revient et optimisation des portions.

Rappel des règles d'hygiène pour la présentation (ex. utilisation de gants, protection des desserts).

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine.

Durée

3 Jours dont 21 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

nous consulter € par stagiaire

Adresse

Morlaix - CCI Formation

Aéroport,
CS 27934,

29679 Morlaix

<https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>

Les conditions d'admission

Prérequis

Maîtriser les techniques de base en cuisine.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Fabriquer des pâtes et crèmes de base en respectant les protocoles d'hygiène. Maîtriser les techniques de cuisson et de finition pour des desserts traditionnels. Concevoir des desserts à l'assiette et des mignardises en optimisant les coûts.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

Modalités pédagogiques

Mise en application, confection des recettes, présentation, dégustation. Correction si besoin par le formateur.

Date et mise à jour des informations : 19/06/2026

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Morlaix

- Nous contacter

Contacts



LE GALL Carine

formation.morlaix@bretagne-ouest.cci.bzh

CCI Formation Morlaix - N° SIRET 13002293200094 - N° d'activité 53290897729

Aéroport, CS 27934, - 29679 Morlaix

Tél. : 02.98.62.39.39 - formation.morlaix@bretagne-ouest.cci.bzh - <https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>



CCI FORMATION
BRETAGNE