



# 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

1110 € par stagiaire

### Adresse

#### Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann,  
6 Rue des frères Montgolfier, BP  
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Aucun

# 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

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

## Modalités pédagogiques

Démonstrations des pratiques professionnelles. Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des process et techniques. Apports technologiques appliqués. Analyse critique des productions (visuel, goût, texture).

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](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Les sessions



### Bruz

- 28, 29 et 30 septembre 2026

## Contacts



### GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435  
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz  
Tél. : 0299054545 - [cci.formationcontinue@fac-metiers.fr](mailto:cci.formationcontinue@fac-metiers.fr) - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>