



Fondamentaux de la pâtisserie professionnelle

FERRANDI Paris – Campus de Rennes

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Cette formation vous permet de connaître les fondamentaux de la pâtisserie professionnelle dans le laboratoire de notre établissement FERRANDI Paris – Campus Rennes doté d'équipements haut de gamme. Vous serez accompagné par des Chefs chevronnés qui vous donneront les codes de l'univers de la gastronomie et de l'excellence culinaire.

Programme

Acquérir les techniques de base en pâtisserie

Les différentes gammes de pâtes, crèmes et biscuits
Entremets, gâteaux de voyage, pochage et décors

Élaborer des pâtisseries, et des entremets

Les techniques de montage d'entremets.
Connaissance des produits et du matériel de pâtisserie.
Initiation aux techniques de décor.

Adapter son travail de production dans un cadre professionnel

Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
Pour certains, réviser les recettes au programme du CAP (excepté la viennoiserie).

Travail sur les recettes suivantes:

FLAN
TARTE AUX POMME
MERINGUE POUR TARTE CITRON
TARTE CHOCOLAT / TARTE CITRON
PATE FEUILLETEE / PALMIERS
CHAUSSENS AUX POMMES
GALETTE DES ROIS / GALETTE A CUIRE
MILLE-FEUILLE / ECLAIRS ET CHOUX
MADELEINE / FINANCIER
QUATRE QUARTS / CAKE CITRON
PAIN DE GENES
BISCUIT FRAISIER / FRAISIER
BISCUIT ENTREMETS FRAMBOISE / ENTREMETS FRAMBOISE
PARIS BREST / BABA / OPERA
CHARLOTTE FRAMBOISE
FORET NOIRE / MACARONS

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel souhaitant acquérir et développer les bases de la pâtisserie. Personne en reconversion professionnelle ou particulier ayant une forte appétence pour la pâtisserie.

Durée

10 Jours dont 70 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

3290 € par stagiaire

Adresse

FERRANDI Paris campus de Rennes
2 rue de Brest,
35000 Rennes

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

Les points forts de la formation

- Tablier et toque offerts. Prêt de mallette pour la période de stage et remise du livret de recettes FERRANDI.
- Notre campus de FERRANDI Rennes est situé en plein cœur du centre-ville, à 100 mètres de la place des Lices. Avec une superficie de 2 000 m² le bâtiment est doté de laboratoires techniques, deux cuisines, d'une pâtisserie, d'un restaurant d'application et d'une boutique de pâtisserie ouverts au public.
- A FERRANDI campus de Rennes, les professionnels vous donnent les codes pour intégrer l'univers de la gastronomie.



Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Acquérir les techniques de base en pâtisserie. Élaborer des pâtisseries, et des entremets. Adapter son travail de production dans un cadre professionnel.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation. Évaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation. Évaluation à l'oral en fin de journée. Questionnaire de satisfaction en fin de stage.

Modalités pédagogiques

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

Les sessions



Rennes

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 19/12/2024

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

Contacts



JEGO Maud

maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site FERRANDI Paris campus Rennes - N° SIRET 13002280900144 - N° d'activité 53351000435
2 rue de Brest,, - 35000 Rennes

Tél. : 02 99 33 63 40 - neil.sourget@ille-et-vilaine.cci.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine/formationcontinuealternance>

