

ATELIER PÂTISSERIE EN COLLECTIVITÉ



Desserts gastronomiques en collectifs

Cette formation permet à vos équipes de maîtriser les techniques professionnelles de desserts, d'optimiser l'organisation du poste et de valoriser les produits finis. Elle favorise la qualité gustative et visuelle des desserts, améliore la satisfaction des clients et contribue à la performance économique de votre établissement en privilégiant le fait maison.

En investissant dans cette formation, vous renforcez les compétences de vos collaborateurs et leur motivation, tout en garantissant un service de qualité et compétitif.

Contenu et Modalités

- Organisation du travail selon les consignes données.
- Maîtrise des 5 familles de pâtes professionnelles en pâtisserie.
- Préparation des éléments de garniture.
- Réalisation des fonds pour entremets ou petits gâteaux.
- Montage et finition d'entremets et petits gâteaux.
- Valorisation des produits finis.
- Les avantages économiques du fait maison versus produits semi-élaborés.
- Formation pratique avec démonstrations et participation active des stagiaires
- Recettes réalisées avec le formateur, suivies de phases de présentation (dressage et mise en valeur) et de dégustation (analyse organoleptique)
- Carnet de recettes de Pâtisseries adaptées à la collectivité
- Attestation de formation

Mise à jour de la fiche mai 2026

	DURÉE	14 heures soit 2 jours en présentiel
	DATES	en fonction du calendrier
	LIEU	au CFA, sur le plateau technique pâtisserie
	TARIF	800.00 € au 01/02/2026
	FINANCEMENT	nous contacter
		accessibilité des personnes en situation de handicap

PUBLIC

Professionnels du secteur alimentaire avec des bases en pâtisserie

CONTACTS

Odile Cayrou

odile.cayrou@cfa13vents.com

05.55.20.77.68

Marianne Monzac

marianne.monzac@cfa13vents.com

05.55.20.75.27

<https://eimcll3vents.eu/>

