

## « Les bases de la pâtisserie » - Initiation

### VOTRE FUTURE COMPETENCE :

#### Objectifs : aptitudes et compétences visées

##### Aptitudes :

- Réaliser les techniques de base permettant d'élaborer des pâtisseries et entremets simples.

##### Compétences :

- Acquérir les techniques de base de fabrication ;
- Réaliser des pâtes et crèmes de base ;
- Elaborer des pâtisseries et entremets simples.

#### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

##### Méthodes mobilisées:

- Apports théoriques et pratiques ;
- Exercices pratiques sur un plateau technique professionnel (*le stagiaire devra être équipé d'une tenue professionnelle : veste, pantalon et chaussures de sécurité*) ;

##### Modalités d'évaluation :

- Evaluation des acquis en cours et en fin de formation.

#### Types de structures concernées et débouchés :

Toute structure de restauration.

#### Poursuite de formation :

Notre offre de formation vous permet de développer des compétences complémentaires, nous consulter.

#### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

### NOTRE OFFRE DE FORMATION :

#### Public visé :

Salarié , chef d'entreprise, créateur d'entreprise, non professionnel du secteur.

#### Prérequis :

Pas de prérequis.

#### Validation de la formation :

Certificat de réalisation de la formation.

#### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE possible pour cette formation.

#### Durée : 35 heures en centre.

#### Modalités et délai d'accès :

**Modalités :** inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur ;

**Date de démarrage :** nous consulter

**Délai d'accès :** inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ;

**Inscription :** bulletin à compléter.

#### Tarifs : 1.064€ HT TVA non applicable

**Cette formation n'est pas éligible au CPF.**

## PROGRAMME SYNTHETIQUE :

- **Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;**
- **Utilisation du vocabulaire professionnel et des fiches techniques ;**
- **Connaissance des matériels et équipements :** de préparation, de cuisson, de conservation ;
- **Connaissance des critères de qualité et d'achat des produits ;**
- **Fabrication des éléments de base:** les pâtes, les crèmes, les appareils ;

#### **Maîtrise des techniques :**

- Réalisation et montage des pâtisseries et entremets simples ;
- Élaboration de pâtisserie, confection d'entremets ;
- Initiation aux techniques de décor ;
- Dégustation et analyse critique en groupe.

#### **LIEU ET CONTACT :**

**Filière HRT-CENTHOR**

**1 route de l'Eperon St Gilles les hauts**

**[fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)**

**0262 22 85 00**

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet :**

**[www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)**

**POINTS FORTS :** Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.