



« La pâtisserie selon Christophe Renou » Chef pâtissier Meilleur Ouvrier de France

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

• **Aptitudes:**

Moderniser son offre client
Appréhender les nouvelles tendances
Appréhender les nouvelles techniques de travail

• **Compétences:**

Confection d'une gamme d'entremets et petits gâteaux
Apprentissage de technique afin d'apporter texture, consistance, équilibre et légèreté
Maîtrise de finitions répondant aux exigences de la pâtisserie moderne

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

• **Méthodes mobilisées:**

En situation réelle de production dans un laboratoire de pâtisserie professionnel

• **Modalités d'évaluation:**

Réalisation des productions

Types de structures concernées :

Pâtisserie, restaurant

Poursuite de formation :

Notre offre de formation vous permettra 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 :

Pâtissier de boutique, pâtissier de restaurant

Prérequis :

Connaissance des bases de la pâtisserie

Validation de la formation :

• **Attestation de suivi :**

délivrance de l'attestation conforme aux exigences réglementaires

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE possible

Durée :

- 14h

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur
- **Délai d'accès :** selon place disponible
- **Date de démarrage:**

Session 1 : 26 & 27 Septembre 2023

Session 2 : 28 & 29 septembre 2023

- **Inscription :** sur bulletin

Tarifs : 980€



**Formation dispensée
par Christophe Renou
MOF pâtissier 2015**

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

Mise en valeur des produits et fruits de saison
Choix et accords des parfums
Travail sur le contraste des textures et des couleurs
Montage rapide et précis
Cuisson
Décor sobre, épuré, coloré et rationnel
Finition en accord avec les parfums
Etude de la dégustation
Gestion de la mise en place
Montage et finition minute



LIEU ET CONTACT :
Filière HRT-CENTHOR
1 route de l'Eperon St Gilles les hauts
fccenthor@reunion.cci.fr
0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs
de résultats sur le site internet :
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 : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.