





# SE PERFECTIONNER EN PÂTISSERIE DE RESTAURATION (POUR CUISINIERS)

#### **OBJECTIFS**

Acquérir des compétences professionnelles pour confectionner, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, des chefs d'oeuvre dans le domaine de la pâtisserie.

## **CONTENU**

Technologie : les termes techniques, les matériels, les produits de base, les autres matières sucrantes, les produits de base sur le cacao, les différentes utilisations des pâtes.

Travaux pratiques: mille-feuille, pâte à choux, Paris Brest, St Honoré, crème mousseline, feuilletage, réalisation d'un ambassadeur, viennoiseries, la glace, la confiserie...

## **PRÉ-REQUIS**

Expérience significative dans le secteur (au moins 3 ans) ou diplôme de niveau V

#### **PUBLICS**

Tout public

# **VALIDATION**

Attestation de fin de formation

# **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta

#### **SERVICES VALIDEURS**

Le Greta délivre une attestation des acquis

#### **TARIF**

Consulter le Greta

#### **DURÉE INDICATIVE**

162 heures

#### **Contacts**

## GRETA ARDÈCHE DRÔME

#### GRETA ARDÈCHE DRÔME

37-39 Rue Barthélemy de Laffemas - BP 26

26901 VALENCE Cedex1

Tél: 0475823790

Courriel: contact@greta-ardechedrome.fr



Mise à jour le 12 Avril 2024