



## 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](mailto:contact@greta-ardechedrome.fr)



# FICHE FORMATION

Mise à jour le 12 Avril 2024

