



Techniques de Base Métiers de la Pâtisserie

CFP BAUDIMONT - ARRAS



• PUBLIC

Cuisinier sans compétences en pâtisserie, agents au poste desserts
Salarié-e, demandeurs d'emploi, étudiants, entreprises

• PRÉREQUIS

Pas de pré requis nécessaires
Aimer la pâtisserie
Conforter son projet professionnel
Monter en compétences

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle ou collective
- Sur dossier et entretien

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Cette formation a pour objet de fournir au participant des techniques pour acquérir des connaissances et/ou améliorer ses techniques de fabrication de la pâtisserie et développer de nouvelles gammes de produits.

- Apprendre les techniques de base de la pâtisserie
- Connaître les techniques de mélange et de température des différentes mousses, bavaroise, ganache montée...
- Initiation au travail des pâtes (tourage, conduite de la fermentation, cuisson...)
- Apprendre la technique des glaçages.
- S'initier aux décors chocolat simple et rapide.
- Découvrir les principes d'hygiène de base.

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Possibilité d'intégrer le CAP Pâtissier
Accès direct à l'emploi



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES

PÉDAGOGIQUES

Sur plateau technique
Active et expositive
Démonstration du formateur et formation pratique des participants pour la fabrication des gâteaux.
Remise de documents / recettes

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations des acquis en cours en fin de formation : Quiz, exercice
Pratique professionnelle, mise en situation...
Action Non certifiante Attestation de formation

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 12 – maximum 15

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation Continue de 210 heures en centre et 105h en entreprise

• PROGRAMME

Rappel des bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire :
•bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en pâtisserie,
•maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication - traçabilité.

Fabriquer des éléments de base :

- réalisation des pâtes de base (pâte brisée, pâte à choux, pâte à biscuit, pâte sablée, pâte à crêpes),
- réalisation des crèmes de base (crème anglaise, crème pâtissière, crème mousseline, crème au beurre, crème chantilly, crème d'amande, crème ganache),
- élaboration des appareils de base (à bavarois - crème et fruits, à crème prise, à mousses - crème et fruits).

Réaliser des pâtisseries et entremets simples :

- élaboration de pâtisseries (tartes, savarins, choux et éclairs, millefeuilles, pithiviers),
- confection d'entremets (crème caramel, bavarois, pots de crème, moka, biscuit roulé, aumônière de crêpes, pudding diplomate, œufs à la neige, mousses).

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Sur orientation Pôle Emploi, mission locale, Cap Emploi et autres relais d'accompagnement
Action de formation financée dans le cadre du programme régional de formation

• ENTREPRISES

boulangerie pâtisserie – salons de thé
Partie pâtisserie dans un restaurant

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référente Point Ecoute Accompagnement et Handicap du CFP Baudimont :
Geneviève LEMAITRE – peacfp@baudimont.com

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 1^{ère} session 2023

Taux d'obtention du diplômes ou des titres professionnels	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois
-	83,33%	70,00%

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
Préparation de concours
Projets pédagogiques
Réseaux d'entreprises



COORDONNÉES

CFP BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

Contact : Nadège LECOINTE 03 21 16 18 00
cfpbaudimont@baudimont.com

