

# INITIATION À LA PÂTISSERIE

les 7 et 8 décembre 2021

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Étudier et mettre en pratique les techniques de base de la pâtisserie.

## CONTENU DE LA FORMATION

Étude et réalisation des préparations pâtisseries telles que :

- Les pâtes feuilletée, sablée et brisée
- La pâte à chou
- La crème pâtissière
- Les pâtes à savarin, à babas, à croissants, à biscuits.
- La génoise
- La frangipane
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

## A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.  
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Intervenant pâtissier professionnel.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **14 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

## MODALITES D'EVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

## COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

17 €/heure, soit 119 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.
- Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

Ce stage peut être complété par les modules :

« Initiation au travail du chocolat » les 29 et 30 novembre  
et  
« Initiation à la confiserie » du 8 au 10 novembre



CFPPA de Lozère – site de Florac  
2 place de l'Ancienne Gare  
48400 FLORAC  
Tel : 04 66 65 65 62  
Fax : 04 66 65 65 61  
cfppa.lozere@educagri.fr  
[www.epl-lozere.fr/formations-courtes/](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes/)



Date de dernière mise à jour : 04/01/2021