v2-04/2026

PÂTISSERIE GÂTEAUX DE VOYAGES

PUBLIC

Chef d'entreprise,salarié, demandeur d'emploi

PRÉREQUIS

Avoir un intérêt pour la pâtisserie et connaître les techniques rudimentaires

DURÉE

7 heures soit 1 jour

HORAIRES

De 8h30 à 12h et 13h à 16h30

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT(S)

David Brovan, chef pâtissier à Cake Kustom

TARIF

259 € sur fonds propres et 315€ avec mise en place de dispositif de prise en charge.

LIMITE EFFECTIF

5 minimum 12 maximum

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1.Améliorer la maîtrise des bases techniques et des textures

2.Optimiser les processus de fabrication pour une meilleure conservation

3.Développer des recettes attractives et adaptées aux nouvelles attentes du marché

METHODE PEDAGOGIQUES

Démonstration et mise en pratique
Dégustation et analyse critique des réalisations
Échanges et conseils personnalisés

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- ✅ Feuilles de présence
- ✅ Analyse critique des productions
- ✅ Évaluation de la satisfaction en fin de formation
- ✅ Remise d'une attestation individuelle de fin de formation
- ✅ Evaluation à froid à M+3

CONTENU DE LA FORMATION

PÂTISSERIE GÂTEAUX DE VOYAGES

Produits travaillés : Brownies, biscuits, cupcakes, cookies

Techniques et préparation des pâtes

- Sélection des ingrédients pour garantir goût et conservation
- Techniques de préparation et d'incorporation des matières grasses, sucres et levures
- Adaptation des textures selon les produits souhaités

Cuisson et maîtrise des textures

- Réglages et adaptations des températures selon les types de gâteaux
- Contrôle qualité : aspect, texture, humidité, goût

Finitions et présentation des produits

- Techniques de glaçage, décorations simples mais efficaces
- Conditionnement et astuces pour préserver le moelleux ou le croustillant
- Mise en valeur des produits pour la vente

DELAI D'ACCÈS

15 jours à 2 mois en fonction du dispositif de prise en charge

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 9,7 / 10
Note atteinte des objectifs: 3,9 / 4

Nombre de session: 2
Nombre de participant: 10
De avril 2025 à juillet 2026

PATISSERIE GATEAUX DE VOYAGES

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✖ En distanciel
✅ En présentiel

✅ En présentiel
✖ En distanciel

RYHTMES :

✅ En continu
✅ En discontinu

✅ En continu
✅ En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860
helloacademie@gmail.com
Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/