Patisserie tendance (layer cake et number cake)
CODE RNCP :

PUBLIC
Demandeur d'emploi
Chef d'entreprise
Salarié
Professionnel des métiers de bouche
Porteur de projet
Amateur avancé

PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

DUREE

1 jour soit 7 h

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

David BROVAN - Chef pâtissier

TARIF

À partir de 259 € (financement sur fonds propres). Nous consulter pour les possibilités de prise en charge et les montants associés.

LIMITE EFFECTIF

5 minimum et 10 maximum

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

-Maîtriser les différentes étapes de fabrication d'un Layer Cake et d'un Number Cake, de la préparation des bases au montage final.

-Appliquer les techniques d'assemblage des entremets afin d'obtenir une structure stable et régulière.

-Réaliser un montage soigné et équilibré en respectant les techniques professionnelles.

-Décorer les gâteaux de manière harmonieuse, en utilisant différentes techniques de finition et de mise en valeur.

METHODE PEDAGOGIQUES

Travaux pratiques et mises en situation : Des exercices pratiques et des simulations sont réalisés pour développer les compétences techniques et opérationnelles des apprenants.

Formation entièrement pratique dans une cuisine pédagogique entièrement équipée.

Un livret de formation remis à chaque stagiaire.

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

Feuilles de présence et certificat de réalisation
Evaluation à froid à M+3
Évaluation de la satisfaction en fin de formation
Remise d'attestation individuelle en fin de formation

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

Patisserie tendances (layer cake et number cake)

Module 1 - Les bases de la réalisation

-Préparation des différentes bases de gâteaux
-Réalisation des garnitures et des crèmes adaptées
-Organisation du travail et respect des étapes de fabrication

Module 2 - Techniques de montage et d'assemblage

-Méthodes d'assemblage des différentes couches
-Structuration et stabilisation des gâteaux
-Réalisation d'un montage régulier et équilibré

Module 3 - Techniques de décoration

-Principes de décoration en pâtisserie
-Harmonie des couleurs et des formes
-Mise en valeur du gâteau

RECETTES: Un layer cake et un number cake

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 9,3/10
Note atteinte des objectifs: 3,8/4
Note reussite examen:n/a

Nombre de session: 2
Nombre de participant: 9
De février 2025 à septembre 2026

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 présentiel**
✖ **En distanciel**

✅ **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/