



LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE HÔTELIER CONDORCET
1 AVENUE ROLAND DORGELES
33311 ARCACHON

PUBLIC CONCERNÉ

Pâtissier de collectivité

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Dates de formation :

- o Lundis 23 et 30 Mars
- o Lundi 06 Avril
- o Lundi 04 Mai

36 heures de formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les techniques de fabrication des pâtisseries de collectivité.
- Découvrir les produits semi-élaborés
- Maîtriser les techniques d'assemblage
- Optimiser la vitesse d'exécution

CONTENU DE LA FORMATION

Les bases de la pâtisserie en collectivité :

- choisir le bon matériel
- utiliser les produits semi-élaborés
- maîtriser les contraintes de la collectivité

Les produits d'assemblage :

- leurs utilisations
- leurs prix de revient
- produit frais-produits semi-élaborés
- les sauces et les coulis
- gestion du temps
- techniques de conservation

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance théorie-pratique avec un maximum de réalisations au sein d'un laboratoire.

Remise de fiches techniques en fin de formation.

PROFIL DES INTERVENANTS

Monsieur STORAR , formateur au lycée d'Arcachon et au Greta CFA.

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Sabrina Chantôme
Conseillère en Formation
Continue
sabrina.chantome@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 25 88 03 15

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39