



Objectifs :

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront les techniques de base de la pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner les recettes de pâtisserie traditionnelle française et de réaliser des recettes créatives.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les différentes pâtes friables, feuilletées et levées.
- Élaborer différents cakes, petits fours secs, tuiles ...
- Confectionner différents biscuits feuilles et moulés.
- Différencier les sortes meringues.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses ...
- Maîtriser les différents types de montages d'entremets.
- Élaborer les éléments de décors.
- Découvrir l'approche sensorielle et artistique.

Public concerné et prérequis :

Salariés, Demandeurs d'emploi, Particuliers, Entreprises.

Personnel et gérant d'établissement de restauration.

Prérequis :

Les formations d'initiation en pâtisserie et cuisine sont accessibles à tout le monde, sans besoin de connaissances préalables.

Un intérêt fort pour la pâtisserie et sa cuisine, sa culture, son histoire et son savoir-faire est essentiel pour profiter pleinement de la formation.

Projet professionnel ou emploi actuel en rapport avec la cuisine et la pâtisserie.

Qualification des intervenants :

Monsieur Xavier Nicloux, professionnel du secteur alimentaire depuis 1994.

Pour toutes informations sur votre formateur, veuillez contacter votre référent pédagogique Benoit au 07 77 68 30

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation

Pâtisserie : tartes, entremets, bûches de Noël, petits fours, macarons, décors

Version : 5.5 - Juin 2025

42 ou par mail : contact@monformateur.fr

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire
Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr
EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Moyens pédagogiques et techniques :

Moyens pédagogiques :

- Formation présentielle
- Présentation – Analyse – Restitution – Échange.
- Apports théoriques et expérientiel
- Exercices pratiques réalisés en continu durant la formation
- Accompagnement constant du formateur tout au long de la formation
- Documents visuels analysés et exercices écrits
- Étude de cas concrète en lien avec le projet de formation
- Évaluation initiale, intermédiaire et finale.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.
- Pédagogie ludique basée sur de la réflexion, des ateliers et des apports du formateur
- Les participants auront accès à un support de formation

Moyens techniques :

- Séances de formation sur le poste de travail de l'apprenant
- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Moyens d'encadrement : formateur expérimenté dans son domaine de compétences.

Durée, effectifs :

21 heures sur 3 jours.

1 stagiaire(s).

Mon Formateur



Programme :

- Pâtes friables : pâtes sucrée, brisée, sablée ... Tarte aux fruits, tartes fines aux fruits frais, tartes à base de sablé breton, tartes briochées ...
- Pâtes feuilletées (Tourage et façonnage du feuilletage) : vol au vent, chaussons aux pommes ...
- Pâtes levées : brioche, chinois, brioches têtes, tresse, tropézienne.
- Pâte à choux : éclairs, Salambos, Paris-Brest ...

- Petits fours : rochers coco, sablés à dresser, Leckerli, Financiers, cookies, Florentins, Amaretti, Gavottes, langues de chat, cigarettes russes, tuiles, mignardises (tartelettes, carolines mini-éclairs, entremets, verrines) ...
- Meringues : Française, Italienne et Suisse.
- Biscuits meringués : Succès, Progrès, Japonais, Dacquoise, Macarons.
- Biscuits feuilles : Sacher, Financier, Pain de Gênes, Joconde, fonds croustillants ...
- Pâtes battues légères : Génoise, biscuit cuillère, biscuit de Savoie ...
- Biscuits moulés : cakes, madeleines, muffins, moelleux aux fruits, fondant chocolat, brownies, pain d'épices ...

- Appareils : clafoutis, crème caramel, crème brûlée, cheese cake.
- Crèmes : pâtissière, au beurre, chiboust, mousseline ...
- Inserts : crémeux aux fruits, ganaches (chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir) ...
- Bavares : mousses de fruits, mousse au chocolat ...
- Montages d'entremets (charlottes, bûches de Noël ...) : techniques de montage (en cercle, en moule, à garnir, en cadre, en gouttière à bûches ...).

- Glaçages : fondant, nappage, glaçage au fruit, glaçage au chocolat.
- Décors : décors en pâtes d'amande, en pâte à sucre, en chocolat, décors au cornet ...
- Approche sensorielle et artistique : créativité, association des saveurs et des textures, harmonie des formes et des couleurs ... équilibre gustatif et visuel.
- Dressage à l'assiette : décors à la cuillère, exemples de dressage à l'assiette ...

Mon Formateur



Modalités d'évaluation des acquis :

- En amont de la formation, entretien de positionnement individuel et d'analyse des besoins pour adapter la formation aux attentes du client bénéficiaire
- Convocation envoyée en amont de la formation précisant les modalités de déroulement et de suivi de la formation
- Suivi de l'exécution : feuille de présence signée par le stagiaire à chaque séance
- Un certificat de réalisation et une attestation de formation seront remis au stagiaire à l'issue de la formation
- Appréciation des résultats : A la fin de la formation, un questionnaire de satisfaction est adressé à chaque stagiaire
- Un certificat de réalisation est adressé sur demande au commanditaire / financeur (Caisse des Dépôts et Consignations, FAF, OPCO). Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances. Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Sanction visée :

Attestation de fin de formation suite à contrôle continu sur vos acquis par rapport à l'évaluation initiale.

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Une salle permettant d'accueillir la formation

Matériel de cuisine

Délais moyens pour accéder à la formation :

Délais d'accès : 20 jours et/ou selon planning.

Modalités d'accès : Définition des besoins et test de positionnement, devis, convention.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation

Pâtisserie : tartes, entremets, bûches de Noël, petits fours, macarons, décors

Version : 5.5 - Juin 2025

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre organisme peut vous offrir des possibilités d'adaptation et/ou de compensation spécifiques si elles sont nécessaires à l'amélioration de vos apprentissages sur cette formation. Aussi, si vous avez besoin d'aménagement spécifique, nous vous remercions de contacter directement le référent handicap Benoit au 07 77 68 30 42.

Taux de réussite à la formation :

Aucun indicateur disponible à ce jour. Les résultats seront publiés dès la première session réalisée.

Taux de satisfaction de la formation :

Aucun indicateur disponible à ce jour. Les résultats seront publiés dès la première session réalisée.

Tarif :

1 600,00 €

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire
Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr
EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Documents contractuels fournis :

Documents contractuels fournis :

Toutes les actions de formation dispensées par Mon Formateur font l'objet d'une convention de formation.

Tout document contractuel est accompagné du programme descriptif de l'action de formation et du règlement intérieur.

Application du RGPD par Mon Formateur :

Les informations fournies et saisies dans les documents contractuels de formation qui sont échangés entre nos deux structures sont utilisés uniquement dans le cadre de notre relation commerciale.

Par votre retour de documents, vous acceptez l'utilisation de vos informations exclusivement par Mon Formateur le temps de la formation et de son traitement amont et aval.

Vous pouvez à tous moments exercer vos droits en lien avec la réglementation RGPD en m'adressant un mail individualisé me précisant vos attentes : contact@monformateur.fr.

Engagement qualité :

Engagement de la qualité Mon Formateur :

L'organisme prestataire d'actions de développement des compétences satisfait aux exigences du Décret n°2019-564 du 6 juin 2019 relatif à la qualité des actions de la formation professionnelle. Les formateurs Mon Formateur appliquent la charte qualité définie par Mon Formateur. L'intervenant est spécialisé en Formation des Adultes (copie des diplômes et références clients sur simple demande).

Parcours concourant au développement des compétences.

Parcours concourant au développement des compétences.

Action de formation réalisée selon les articles L.633-1 et 6313-2 du Code du Travail.

Tarifs indiqués nets de TVA - TVA non applicable selon l'article 261-4-4 du Code Général des Impôts.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation

Pâtisserie : tartes, entremets, bûches de Noël, petits fours, macarons, décors

Version : 5.5 - Juin 2025

Support technique et pédagogique :

Respect des normes sanitaires et d'hygiène en vigueur liées au Covid 19 :

Compte tenu du respect des conditions sanitaires en vigueur, nous vous demandons de venir en formation exceptionnellement avec deux masques, votre bouteille d'eau et vos propres documents de prise de notes.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A