

Offre de formation

LES ESSENTIELS DU P'TIT LABO

Bases - perfectionnement - remise à niveau en pâtisserie

Intitulé de la formation

Les essentiels du p'tit labo – Bases, perfectionnement et remise à niveau en pâtisserie

Objectif de l'action de formation

Renforcer et remettre à niveau les bases de la pâtisserie tout en apprenant à revisiter les grands classiques, français et internationaux, afin d'allier technique, goût et créativité.

Objectifs opérationnels

Techniques et pratiques :

- Réaliser et maîtriser toutes les préparations de base en pâtisserie, les cuissous et conservations.
- S'approprier les techniques classiques françaises et les adapter à des recettes internationales ou revisitées.
- Maîtriser le montage, la finition et l'harmonie des saveurs.
- Développer la capacité à revisiter des recettes classiques selon les besoins ou envies du stagiaire.

Hygiène et sécurité :

- ✓ Maintenir l'hygiène du poste, des outils et des ingrédients.
- ✓ Respecter les règles de sécurité alimentaire et de conservation des produits.

Organisation et efficacité

- ✓ Gérer son poste de travail pour travailler de manière fluide et méthodique.
- ✓ Adapter son rythme et son organisation à son environnement (cuisine personnelle ou professionnelle).

Créativité et esthétique

- ✓ Développer une sensibilité créative et esthétique.
- ✓ Adapter et revisiter les classiques pour apporter modernité et originalité aux desserts.
- ✓ Concevoir des pâtisseries attrayantes et adaptées à différents contextes.

Professionalisme et autonomie

- ✓ Acquérir une autonomie complète dans la réalisation des recettes.
- ✓ Développer la rigueur, la méthode et la confiance en soi.
- ✓ S'approprier les techniques et savoir les reproduire ensuite de manière autonome.

Suivi et progression

- ✓ Identifier ses points forts et axes d'amélioration pour continuer à progresser après la formation
- ✓ Bénéficier d'un accompagnement flexible pour ajuster les contenus à chaque profil et objectifs du stagiaire.

Contenu de la formation et déroulé

✓ **Module 1 : Les tartes autrement (7h)**

Reprise des essentiels autour des fonds et garnitures : travail des pâtes (sablée, sucrée, brisée), fonçage, cuisson et montage. Réalisation de trois tartes associant tradition et modernité, textures variées et décors actuels.

→ **Objectifs** : consolider les bases techniques, maîtriser les cuissous et développer une approche créative et professionnelle des finitions.

✓ **Module 2 : Cakes et biscuits 2.0 (7h)**

(Re)découverte des bases autour des cakes et biscuits dans une approche contemporaine : travail sur les textures, les glaçages, ganaches et garnitures, recherche d'équilibres de goût, dressage et finitions modernes.

→ **Objectifs** : perfectionner la maîtrise des cuissous et des textures, moderniser les présentations et développer une approche professionnelle et créative.

MAJ le 01/09/2025



PUBLIC VISÉ

Formation ouverte à toute personne majeure souhaitant renforcer ses bases, se remettre à niveau ou perfectionner sa technique en pâtisserie : professionnels ou entreprises souhaitant renforcer les compétences de son personnel, amateurs passionnés.

Aménagements possibles pour les personnes en situation de handicap, après entretien préalable.

PRE-REQUIS

- ✓ Aucun prérequis technique obligatoire.
- ✓ Pour les professionnels, des notions de base en cuisine ou pâtisserie sont appréciées.
- ✓ Disposer d'une cuisine équipée d'un four et d'un réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Prévoir du temps pour participer aux journées de formation et au suivi individualisé.
- ✓ Tout le matériel, les matières premières et les produits d'hygiène sont fournis

INTERVENANTE

Leslie BEROARD

DUREE : 42 heures

DÉLAI D'ACCÈS : La formation peut débuter dans un délai de 2 à 4 semaines après réception de la demande d'inscription et de l'entretien préalable. Ce délai peut être réduit si des sessions sont déjà programmées ou si le calendrier le permet.

COUT PEDAGOGIQUE

417€ /jour - 2500 € au total

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET PEDAGOGIQUES

leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accès PMR

Le P'tit Labo

Leslie BEROARD

323 Chemin de la croix Barnoud
69400 ARNAS

leptitlabo@outlook.com - 07.78.11.51.82

www.leptitlabo-nomade.fr

Le P'tit Labo – Entreprise individuelle

SIRET : 94000312200014 - FR61940003122

Siège social : 323 Chemin de la Croix Barnoud, 69400 Arnas, France

Organisme de formation enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

✓ **Module 3 : Les choux nouvelle génération (7h)**

(Re)voir les bases de la pâte à choux et perfectionner sa technique : régularité, cuisson, garnitures et finitions. Approche modernisée des choux et éclairs : travail sur les textures, le craquelin, les associations de goûts et les décors contemporains pour revisiter les classiques avec équilibre et élégance.

→ **Objectifs** : consolider la maîtrise de la pâte à choux, améliorer la régularité et la finition, développer créativité et sens du détail dans la présentation.

✓ **Module 4 : Pâtes fermentées et créations gourmandes (7h)**

Approfondir les bases de la fermentation et le développement du gluten. Explorer les techniques de façonnage modernes pour réaliser des brioches gourmandes et visuellement soignées, en jouant sur les textures et les saveurs.

→ **Objectifs** : maîtriser la fermentation et le façonnage des pâtes, réaliser des brioches esthétiques et savoureuses, développer créativité et adaptation aux recettes.

✓ **Module 5 : Feuilletages et créations feuilletées (7h)**

Perfectionnement des techniques de feuilletage, qu'il soit levé ou classique. Apprentissage ou rappel des gestes essentiels pour le tourage et la gestion du beurre. Travail sur des créations modernes associant feuilletage et pâtisserie, avec un accent sur l'équilibre des textures, le goût et l'esthétique des finitions.

→ **Objectifs** : maîtriser les techniques de feuilletage, adapter la cuisson des pâtes feuilletées levées et non levées, soigner les finitions et la présentation, développer créativité et autonomie.

✓ **Module 6 : Entremets et innovations (7h)**

Perfectionnement et remise à niveau autour des entremets classiques et créations actuelles. Travail sur l'équilibre des textures, des goûts et des cuissons, maîtrise des biscuits, crèmes, mousses, inserts et glaçages. Approche contemporaine des saveurs et du visuel, avec attention aux finitions et à la présentation.

→ **Objectifs** : renforcer les techniques de base, améliorer la régularité et la précision des préparations, et développer créativité et autonomie dans la conception des entremets.

Outils / pédagogie

- ✓ **Fiches techniques détaillées** : recettes, vocabulaire, points de théorie vus chaque jour.
- ✓ **Démonstrations et corrections en direct** : explications et gestes illustrés par la formatrice.
- ✓ **Ateliers pratiques ou sensoriels** : compréhension des sciences pâtissières, des saveurs et perfectionnement des gestes essentiels.
- ✓ **Évaluations des acquis** : quiz, mises en situation et observation des gestes techniques pour mesurer la progression et consolider les compétences.
- ✓ **Suivi individualisé** : via WhatsApp, en individuel ou en groupe, pour échanges et partage d'expérience. Disponibilité permanente pour accompagner les entraînements durant toute la formation.

Evaluation

- ✓ À la fin de chaque séance, des évaluations permettent de vérifier la compréhension et l'assimilation des notions vues. Des quiz et échanges ponctuent également la formation pour renforcer les connaissances et mesurer la progression.

MAJ le 01/09/2025



PUBLIC VISÉ

Formation ouverte à toute personne majeure souhaitant renforcer ses bases, se remettre à niveau ou perfectionner sa technique en pâtisserie : professionnels ou entreprises souhaitant renforcer les compétences de son personnel, amateurs passionnés.

Aménagements possibles pour les personnes en situation de handicap, après entretien préalable.

PRE-REQUIS

- ✓ Aucun prérequis technique obligatoire.
- ✓ Pour les professionnels, des notions de base en cuisine ou pâtisserie sont appréciées.
- ✓ Disposer d'une cuisine équipée d'un four et d'un réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Prévoir du temps pour participer aux journées de formation et au suivi individualisé.
- ✓ Tout le matériel, les matières premières et les produits d'hygiène sont fournis

INTERVENANTE

Leslie BEROARD

DUREE : 42 heures

DÉLAI D'ACCÈS : La formation peut débuter dans un délai de 2 à 4 semaines après réception de la demande d'inscription et de l'entretien préalable. Ce délai peut être réduit si des sessions sont déjà programmées ou si le calendrier le permet.

COUT PEDAGOGIQUE

417€ /jour - 2500 € au total

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET PEDAGOGIQUES

leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accès PMR

Le P'tit Labo

Leslie BEROARD

323 Chemin de la croix Barnoud
69400 ARNAS

leptitlabo@outlook.com - 07.78.11.51.82
www.leptitlabo-nomade.fr

Le P'tit Labo - Entreprise individuelle
SIRET : 94000312200014 - FR61940003122
Siège social : 323 Chemin de la Croix Barnoud, 69400 Arnas, France
Organisme de formation enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne Rhône-Alpes Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Les mises en situation pratiques ou ateliers sensoriels permettent de progresser sur les gestes essentiels et/ou de comprendre la science de la pâtisserie et des saveurs

- ✓ L'objectif est de mesurer la progression du stagiaire et d'adapter l'accompagnement si nécessaire.

Modalités d'accès

- ✓ **Conditions d'inscription :** ouverte à toute personne souhaitant renforcer ses bases ou perfectionner ses techniques en pâtisserie. Un entretien téléphonique préalable peut être réalisé pour analyser les besoins et le niveau du stagiaire.
- ✓ **Prérequis :** aucun prérequis technique obligatoire. Pour les professionnels, des notions de cuisine ou pâtisserie sont appréciées.
- ✓ **Type de formation :** présentiel, dans une cuisine personnelle ou professionnelle.
- ✓ **Durée et organisation :** 49 heures de formation réparties sur 7 journées de 7 heures. Les journées peuvent être planifiées à la carte selon les disponibilités du stagiaire.
- ✓ **Accessibilité :** les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap, sous réserve d'un entretien préalable pour évaluer la faisabilité et définir les aménagements nécessaires.
- ✓ **Financement :** la formation est actuellement à la charge du stagiaire.

Handicap

Les formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap. Pour celles présentant un handicap cognitif (dyslexie, dyscalculie, etc.) et disposant d'une RQTH ou d'aménagements spécifiques, les supports et le format de formation peuvent être adaptés (police, taille du papier, etc.). Il est important de prévenir Le P'tit Labo dès l'inscription afin d'organiser au mieux la session et les adaptations nécessaires.



PUBLIC VISÉ

Formation ouverte à toute personne majeure souhaitant renforcer ses bases, se remettre à niveau ou perfectionner sa technique en pâtisserie : professionnels ou entreprises souhaitant renforcer les compétences de son personnel, amateurs passionnés.

Aménagements possibles pour les personnes en situation de handicap, après entretien préalable.

PRE-REQUIS

- ✓ Aucun prérequis technique obligatoire.
- ✓ Pour les professionnels, des notions de base en cuisine ou pâtisserie sont appréciées.
- ✓ Disposer d'une cuisine équipée d'un four et d'un réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Prévoir du temps pour participer aux journées de formation et au suivi individualisé.
- ✓ Tout le matériel, les matières premières et les produits d'hygiène sont fournis

INTERVENANTE

Leslie BEROARD

DUREE : 42 heures

DÉLAI D'ACCÈS : La formation peut débuter dans un délai de 2 à 4 semaines après réception de la demande d'inscription et de l'entretien préalable. Ce délai peut être réduit si des sessions sont déjà programmées ou si le calendrier le permet.

COUT PEDAGOGIQUE

417€ /jour - 2500 € au total

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET PEDAGOGIQUES

leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accès PMR

Le P'tit Labo

Leslie BEROARD

323 Chemin de la croix Barnoud
69400 ARNAS

leptitlabo@outlook.com - 07.78.11.51.82
www.leptitlabo-nomade.fr

Le P'tit Labo – Entreprise individuelle

SIRET : 94000312200014 - FR61940003122

Siège social : 323 Chemin de la Croix Barnoud, 69400 Arnas, France

Organisme de formation enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne Rhône-Alpes Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État