

Offre de formation

CURSUS EXCELLENCE PÂTISSIÈRE

Bases - Perfectionnement - Remise à niveau

Intitulé de la formation

Cursus Excellence pâtissière – Bases, perfectionnement et remise à niveau.

Objectif de l'action de formation

Maîtriser les techniques de la pâtisserie contemporaine à travers l'un des trois niveaux indépendants au choix : l'assimilation des bases fondamentales, la remise à niveau professionnelle ou le perfectionnement technique.

Objectifs Opérationnels

- **Indépendance technique** : Acquérir une autonomie complète pour reproduire, adapter et valider seul ses créations après la formation.
- **Régularité et efficacité** : Organiser son poste de travail de manière fluide et méthodique pour optimiser les temps de préparation et garantir un résultat constant.
- **Production écoresponsable (Anti-gaspillage)** : Maîtriser les techniques de valorisation des matières premières et des parures pour minimiser les pertes sur le poste de travail.
- **Tenue du poste** : Maintenir une hygiène rigoureuse du poste de travail et des outils tout au long de la production.

Objectifs Pédagogiques

- **Techniques fondamentales** : Réaliser, corriger et sublimer les préparations clés (pâtes, crèmes, biscuits) et leurs cuissons selon le niveau choisi (bases, remise à niveau ou perfectionnement).
- **Modernisation et déclinaisons** : Revisiter les recettes traditionnelles selon les tendances actuelles (snacking de luxe, formats fingers) et maîtriser les spécificités de la pâtisserie alternative (sans gluten, sans lactose, végétal).
- **Architecture et structure** : Maîtriser les techniques de montage structurel d'entremets de vitrine ainsi que les fondamentaux techniques et l'ingénierie du cake design moderne.
- **Finition et esthétique visuelle** : Développer son œil critique pour réaliser des finitions "boutique" nettes, des décors épurés et des coupes d'une précision chirurgicale.
- **Auto-évaluation** : Identifier ses points forts et ses axes d'amélioration en temps réel pour mesurer sa progression.

Contenu de la formation et déroulé

Chaque journée de 7 heures constitue un module indépendant. Le contenu pratique s'ajuste individuellement selon le niveau validé (Bases / Remise à niveau / Perfectionnement).

- ✓ **Module 1 : L'architecture des Tartes (7h)**
 - Bases : Apprentissage du geste, fonçage classique et pochage simple.
 - Remise à niveau : Correction des défauts de cuisson ou de tenue, et optimisation du croustillant.
 - Perfectionnement : Pâtisserie moderne (cercles bords droits, décors structurés, jeux de textures).
- ✓ **Module 2 : Autour de la pâte à choux (7h)**
 - Bases : Fabrication de la panade, pochage précis des choux et éclairs.
 - Remise à niveau : Correction de la pousse (éviter les éclatements) et maîtrise du craquelin.
 - Perfectionnement : Esthétique boutique, éclairs contemporains et décors minimalistes.



PUBLIC VISÉ

- ✓ Profils : Toute personne majeure (amateurs passionnés ou professionnels).
- ✓ Entreprises : Salariés en montée en compétences ou remise à niveau.
- ✓ Accessibilité : Personnes en situation de handicap (aménagements sur mesure après entretien préalable).

PRE-REQUIS

- ✓ Techniques : * Aucun niveau minimum obligatoire. *Pour les professionnels* : Notions de base en cuisine ou pâtisserie recommandées.
- ✓ Matériel : * Disposer d'une cuisine opérationnelle. Équipements requis : Four, plaques de cuisson et réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Logistique : * Zéro achat à prévoir. Tout le matériel technique spécifique et 100 % des matières premières (ingrédients frais & de saison) sont fournis.

INTERVENANTE : Leslie BEROARD

DUREE & RYTHME :

- ✓ Volume total : 49 heures (7 journées de 7h).
- ✓ Flexibilité : Cursus complet ou choix de modules "à la carte" à la journée.
- ✓ Planning : Dates et rythme ajustables selon vos disponibilités.

DÉLAI D'ACCÈS :

- ✓ Délai moyen : 2 à 4 semaines après l'entretien préalable et la validation de l'inscription.
- ✓ Flexibilité : Ajustable à la baisse selon les disponibilités du calendrier.

COUT PEDAGOGIQUE

- ✓ Au module (7h) : 280 €
- ✓ Cursus complet (49h) : 1 960 €

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET PEDAGOGIQUES : leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT : Attestation/Bilan de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accessibilité PSH

Le P'tit Labo – Entreprise Individuelle

- Dirigeante : Leslie BEROARD
- Siège social : 323 Chemin de la croix Barnoud, 69400 ARNAS
- Contact : * 07.78.11.51.82
leptitlabo@outlook.com
www.leptitlabo-nomade.fr

Identifiants & Réglementation :

SIRET : 94000312200014
TVA Intra. : FR61940003122
Organisme de Formation enregistré sous le numéro 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.
Qualiopi : Organisme certifié au titre de la catégorie : Actions de formation. Certificat n° 883311-1



- ✓ **Module 3 : Boulangerie Fine & Viennoiseries (7h)**
 - Bases : Apprentissage du tourage (simple et double) et façonnage des classiques.
 - Remise à niveau : Gestion du beurre et du froid, et optimisation des temps de pousse.
 - Perfectionnement : Façonnages modernes et visuels bicolores ou torsadés.
- ✓ **Module 4 : Pâtisseries nomades & Goûters contemporains (7h)**
 - Bases : Maîtrise des appareils à cakes, cheesecakes et biscuits de voyage.
 - Remise à niveau : Équilibre des recettes pour prolonger le moelleux et maîtriser la cuisson à cœur.
 - Perfectionnement : Finitions de précision (enrobages rocher, inserts gélifiés, décors pochés structurés).
- ✓ **Module 5 : Les entremets de vitrine (7h)**
 - Bases : Techniques de montage, réalisation de mousses aérées et de biscuits structurants.
 - Remise à niveau : Maîtrise des températures de glaçage et correction des défauts de lissage.
 - Perfectionnement : Formats "Fingers", montages avec inserts complexes et décors épurés en chocolat.
- ✓ **Module 6 : Ingénierie du Cake Design (7h)**
 - Bases : Cuisson des biscuits denses, réalisation d'une crème de couverture stable et lissage d'angle droit parfait.
 - Remise à niveau : Techniques d'assemblage et de montage structurel (gâteau haut ou à étages), correction des défauts de stabilité.
 - Perfectionnement : Finitions modernes "Boutique", textures graphiques complexes et décors contemporains.
- ✓ **Module 7 : Pâtisseries Alternatives & Inclusives (7h)**
 - Bases : Compréhension des liants et structurants alternatifs (farines de riz, boissons végétales, fibres).
 - Remise à niveau : Correction des textures (éviter la friabilité du sans-gluten, stabilité des crèmes végétales).
 - Perfectionnement : Élaboration de recettes de pâtisserie végétale et inclusive sans compromis sur la gourmandise ni le visuel.

Outils & Pédagogie

- **Fiches techniques détaillées** : Recettes exclusives, lexique professionnel et apports théoriques ciblés selon le module du jour.
- **Démonstrations et gestes clés** : Explications techniques et démonstrations en direct par la formatrice pour garantir la précision du geste.
- **Ateliers spécifiques de montée en compétences** : Intégration à chaque journée d'un atelier ciblé (sensoriel, analyse des saveurs ou focus sur une pratique technique précise) pour donner au stagiaire des clés concrètes, enrichir ses connaissances et fluidifier son geste.
- **Suivi technique personnalisé** : Accès direct à la cheffe via un canal WhatsApp individuel dédié pour échanger sur vos productions autonomes, valider vos recettes et pérenniser vos compétences après la formation.

Processus d'Évaluation des acquis

- ✓ **Validation des connaissances (Fin de module)** : Un quiz écrit, combinant QCM et questions ouvertes à la fin de chaque journée, pour vérifier précisément la compréhension et l'assimilation des notions théoriques et techniques abordées.

PUBLIC VISÉ

- ✓ Profils : Toute personne majeure (amateurs passionnés ou professionnels).
- ✓ Entreprises : Salariés en montée en compétences ou remise à niveau.
- ✓ Accessibilité : Personnes en situation de handicap (aménagements sur mesure après entretien préalable).

PRE-REQUIS

- ✓ Techniques : * Aucun niveau minimum obligatoire. *Pour les professionnels* : Notions de base en cuisine ou pâtisserie recommandées.
- ✓ Matériel : * Disposer d'une cuisine opérationnelle. Équipements requis : Four, plaques de cuisson et réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Logistique : * Zéro achat à prévoir. Tout le matériel technique spécifique et 100 % des matières premières (ingrédients frais & de saison) sont fournis.

INTERVENANTE : Leslie BEROARD

DUREE & RYTHME :

- ✓ Volume total : 49 heures (7 journées de 7h).
- ✓ Flexibilité : Cursus complet ou choix de modules "à la carte" à la journée.
- ✓ Planning : Dates et rythme ajustables selon vos disponibilités.

DÉLAI D'ACCÈS :

- ✓ Délai moyen : 2 à 4 semaines après l'entretien préalable et la validation de l'inscription.
- ✓ Flexibilité : Ajustable à la baisse selon les disponibilités du calendrier.

COUT PEDAGOGIQUE

- ✓ Au module (7h) : 280 €
- ✓ Cursus complet (49h) : 1 960 €

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET

PEDAGOGIQUES : leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation/Bilan de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accessibilité PSH

Le P'tit Labo – Entreprise Individuelle

- Dirigeante : Leslie BEROARD
- Siège social : 323 Chemin de la croix Barnoud, 69400 ARNAS
- Contact : * 07.78.11.51.82
leptitlabo@outlook.com
www.leptitlabo-nomade.fr

Identifiants & Réglementation :

SIRET : 94000312200014
TVA Intra. : FR61940003122
Organisme de Formation enregistré sous le numéro 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.
Qualiopi : Organisme certifié au titre de la catégorie : Actions de formation. Certificat n° 883311-1

- ✓ **Mesure de la progression (En continu) :** Des échanges constants tout au long de la formation pour suivre l'évolution des compétences entre le début et la fin de la séance, permettant d'adapter l'accompagnement en temps réel si nécessaire.

Modalités & Conditions d'Accès

- **Conditions d'inscription :** Formation ouverte à toute personne souhaitant assimiler les bases ou perfectionner ses techniques en pâtisserie. Un entretien préalable (téléphonique ou visio) est systématiquement réalisé afin d'analyser vos besoins, valider votre niveau et co-construire votre parcours.
- **Prérequis :**
 - *Technique :* Aucun prérequis technique obligatoire. Pour les professionnels, des notions de cuisine ou de pâtisserie sont recommandées.
 - *Logistique & Matériel :* Disposer d'une cuisine opérationnelle avec un four/plaque de cuisson et un réfrigérateur fonctionnel. Tout le matériel technique spécifique et l'intégralité des matières premières (ingrédients frais et de saison) sont fournis par la formatrice.
- **Format & Organisation :**
 - *Type :* 100 % présentiel, directement dans votre cuisine personnelle ou votre laboratoire professionnel (format individuel).
 - *Durée :* 49 heures au total (7 modules indépendants de 7 heures). Le planning est flexible et construit "à la carte" selon vos disponibilités.
- **Financements acceptés :**
 - Financement personnel (avec possibilité de règlement échelonné en plusieurs fois sur demande).
 - Prise en charge via les OPCO (pour les professionnels/salariés).
 - Prise en charge via France Travail (pour les demandeurs d'emploi).
- **Accessibilité Handicap :** Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Pour les stagiaires 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 (choix de la police, taille des caractères, supports visuels).
 - Important : Vos besoins spécifiques doivent être signalés dès l'entretien préalable afin d'organiser les adaptations nécessaires via notre questionnaire d'attentes. Une étude de faisabilité est systématiquement réalisée.
 - Référent Handicap : Leslie BEROARD (leptitlabo@outlook.com)



PUBLIC VISÉ

- ✓ **Profils :** Toute personne majeure (amateurs passionnés ou professionnels).
- ✓ **Entreprises :** Salariés en montée en compétences ou remise à niveau.
- ✓ **Accessibilité :** Personnes en situation de handicap (aménagements sur mesure après entretien préalable).

PRE-REQUIS

- ✓ **Techniques :** * Aucun niveau minimum obligatoire. *Pour les professionnels :* Notions de base en cuisine ou pâtisserie recommandées.
- ✓ **Matériel :** * Disposer d'une cuisine opérationnelle. Équipements requis : Four, plaques de cuisson et réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ **Logistique :** * Zéro achat à prévoir. Tout le matériel technique spécifique et 100 % des matières premières (ingrédients frais & de saison) sont fournis.

INTERVENANTE : Leslie BEROARD

DUREE & RYTHME :

- ✓ **Volume total :** 49 heures (7 journées de 7h).
- ✓ **Flexibilité :** Cursus complet ou choix de modules "à la carte" à la journée.
- ✓ **Planning :** Dates et rythme ajustables selon vos disponibilités.

DÉLAI D'ACCÈS :

- ✓ **Délai moyen :** 2 à 4 semaines après l'entretien préalable et la validation de l'inscription.
- ✓ **Flexibilité :** Ajustable à la baisse selon les disponibilités du calendrier.

COUT PEDAGOGIQUE

- ✓ **Au module (7h) :** 280 €
- ✓ **Cursus complet (49h) :** 1 960 €

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET PEDAGOGIQUES : leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT : Attestation/Bilan de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accessibilité PSH

Le P'tit Labo – Entreprise Individuelle

- Dirigeante : Leslie BEROARD
- Siège social : 323 Chemin de la croix Barnoud, 69400 ARNAS
- Contact : * 07.78.11.51.82
leptitlabo@outlook.com
www.leptitlabo-nomade.fr

Identifiants & Réglementation :

SIRET : 94000312200014
TVA Intra. : FR61940003122
Organisme de Formation enregistré sous le numéro 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.
Qualiopi : Organisme certifié au titre de la catégorie : Actions de formation. Certificat n° 883311-1