

Offre de formation

L'EXPERTISE SIGNATURE

Bases - perfectionnement - remise à niveau en pâtisserie

Intitulé de la formation

L'Expertise Signature – 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 :

- ✓ Adaptation au profil : Selon le niveau initial, initier aux gestes de base, remettre à niveau les acquis techniques ou perfectionner le geste vers la haute pâtisserie.
- ✓ Maîtrise des fondamentaux : Réaliser, corriger ou sublimer les préparations clés (pâtes, crèmes, biscuits) et les cuissons associées.
- ✓ Modernisation des classiques : Apprendre à revisiter les recettes traditionnelles françaises et internationales pour les adapter aux tendances actuelles (snacking de luxe, formats fingers).
- ✓ Expertise Inclusive : Savoir transposer les techniques classiques en versions alternatives (sans gluten, sans lactose, végétal) sans perte de qualité..

Hygiène et sécurité :

- ✓ Maîtrise Sanitaire : Maintenir l'hygiène rigoureuse du poste, des outils et des ingrédients (normes HACCP).
- ✓ Sécurité Alimentaire : Respecter les règles de conservation et de traçabilité, avec un focus spécifique sur la gestion des allergènes.

Organisation et efficacité

- ✓ Gestion du poste : Organiser son travail de manière fluide et méthodique pour optimiser les temps de préparation.
- ✓ Régularité : Adapter son rythme et son organisation à son environnement (cuisine pro ou personnelle) pour garantir un résultat constant.

Créativité et esthétique

- ✓ Sensibilité visuelle : Développer un œil critique et esthétique pour concevoir des desserts modernes.
- ✓ Finition "Boutique" : Maîtriser les décors épurés et la netteté des coupes pour apporter originalité et professionnalisme aux créations.

Autonomie et professionnalisme

- ✓ Indépendance technique : Acquérir une autonomie complète pour reproduire les recettes et les adapter seul après la formation.
- ✓ Rigueur et Confiance : Développer la méthode et la confiance en soi nécessaires pour valider ses propres créations.

Suivi et progression

- ✓ Auto-évaluation : Identifier ses points forts et ses axes d'amélioration pour continuer à progresser.
- ✓ Accompagnement flexible : Bénéficier d'un ajustement des contenus en temps réel selon les objectifs spécifiques (Base / Remise à niveau / Perfectionnement).

Contenu de la formation et déroulé

✓ **Module 1 : L'architecture des Tartes (7h)**

Reprise des essentiels autour des fonds et garnitures. Réalisation d'une gamme associant tradition et modernité.

Objectif "Bases" : Apprentissage du geste, fonçage classique et pochage simple.

Objectif "Remise à niveau" : Correction des défauts (cuisson, tenue) et optimisation du croustillant.

Objectif "Perfectionnement" : Pâtisserie moderne (cercles bords droits, décors structurés, jeux de textures).

MAJ le 19/02/2026



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

- ✓ Technique : Aucun (débutant) ou bases recommandées (perfectionnement).
- ✓ Logistique : Cuisine avec four et réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Engagement : Présence requise sur les 7 jours et le suivi.
- ✓ Matériel : Tout est inclus (ustensiles, ingrédients, hygiène).

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 2 : Autour de la pâte à choux (7h)**

Focus sur la régularité et le pochage, de la panade à la maîtrise du développement.

Objectif "Bases" : Fabrication de la pâte, pochage des choux et éclairs.

Objectif "Remise à niveau" : Correction de la pousse (éviter les éclatements) et gestion du craquelin.

Objectif "Perfectionnement" : Esthétique boutique (éclairs contemporains, décors minimalistes, jeux de textures).

✓ **Module 3 : Boulangerie Fine & Viennoiseries (7h)**

Travail des pâtes feuilletées et levées, du tourage à la main à la fermentation.

Objectif "Bases" : Apprentissage du tourage (simple et double) et façonnage des classiques.

Objectif "Remise à niveau" : Correction du feuilletage (gestion du beurre et du froid) et optimisation des temps de pousse.

Objectif "Perfectionnement" : Façonnages modernes et visuels (torsades, bicolores ou déclinaisons contemporaines).

✓ **Module 4 : Snacking Sucré & Pâtisseries nomades (7h)**

Étude des préparations à forte valeur ajoutée : masses battues et textures composites.

Objectif "Bases" : Maîtrise des appareils à cakes, cheesecakes et biscuits à forte identité visuelle.

Objectif "Remise à niveau" : Équilibre des recettes pour prolonger le moelleux et maîtriser les cuissons à cœur.

Objectif "Perfectionnement" : Finitions de précision (enrobages rocher, inserts gélifiés, décors pochés structurés).

✓ **Module 5 : Pâtisseries de vitrine (7h)**

Étude des montages structurels (mousses, crèmeux, biscuits). Focus sur la netteté de l'assemblage.

Objectif "Bases" : Techniques de montage, réalisation de mousses aérées et de biscuits structurants.

Objectif "Remise à niveau" : Maîtrise des températures de glaçage et correction des défauts de tenue ou de lissage.

Objectif "Perfectionnement" : Formats "Fingers", montages avec inserts complexes et décors épurés (chocolat).

✓ **Module 6 : Pâtisseries Alternatives & Inclusives (7h)**

Adaptation aux exigences alimentaires (sans gluten, sans lactose, végétal) sans sacrifier la gourmandise.

Objectif "Bases" : Compréhension des liants et structurants alternatifs (farines de riz, boissons végétales, fibres).

Objectif "Remise à niveau" : Correction des textures (éviter la friabilité du sans-gluten, stabilité des crèmes végétales).

Objectif "Perfectionnement" : Élaboration de recettes "Signature" : entremets haute couture ou snacking 100% inclusifs.

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 pâtisseries, 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.

MAJ le 19/02/2026



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

- ✓ **Technique** : Aucun (débutant) ou bases recommandées (perfectionnement).
- ✓ **Logistique** : Cuisine avec four et réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ **Engagement** : Présence requise sur les 7 jours et le suivi.
- ✓ **Matériel** : Tout est inclus (ustensiles, ingrédients, hygiène).

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

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.
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 est systématiquement réalisé pour analyser les besoins et le niveau du stagiaire.
- ✓ **Prérequis** :
Technique : aucun prérequis technique obligatoire. Pour les professionnels, des notions de cuisine ou pâtisserie sont recommandées.
Matériel : Cuisine équipée (four, réfrigérateur) et engagement sur le travail personnel entre les séances.
Logistique : Tout le matériel technique et les matières premières sont fournis.
- ✓ **Type de formation** : présentiel, dans une cuisine personnelle ou professionnelle.
- ✓ **Durée et organisation** : Volume : 49 heures de formation (7 journées de 7 heures). Planning flexible et "à la carte" selon les disponibilités.
- ✓ **Accessibilité** : Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Une étude de faisabilité est réalisée lors de l'entretien préalable pour définir les aménagements nécessaires.
Référent Handicap : Leslie Beroard joignable à leptitlabo@outlook.com
- ✓ **Financement** : prise en charge personnelle ou selon les modalités de financement en vigueur (hors CPF pour le moment) Possibilité de règlement échelonné (paiement en plusieurs fois) sur demande

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.).

Important : Signalez vos besoins dès l'inscription pour organiser les adaptations nécessaires.



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

- ✓ Technique : Aucun (débutant) ou bases recommandées (perfectionnement).
- ✓ Logistique : Cuisine avec four et réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Engagement : Présence requise sur les 7 jours et le suivi.
- ✓ Matériel : Tout est inclus (ustensiles, ingrédients, hygiène).

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