Techniques de pâtisserie - Perfectionnement

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1603499F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

- Approfondir et maîtriser les techniques d'assemblage
- Maîtriser les techniques de fabrication et de montage d'entremets
- Elaborer des nouvelles gammes de fabrication
- Améliorer la qualité d'exécution en valorisant le goût et la présentation

Programme

- Irrésistible viennoiserie
- Goût, harmonie et sensations gourmandes
- Gourmandises en vitrine
- Petits fours secs, feuilletés, macarons, tendance « collection »
- Sucre d'art, bases et pièces de prestige
- Entremets « tradition et élégance »
- Tartes sucrées « délices »
- Nouvelles technologies et pâtisserie

Conditions de réalisation : Apports théoriques et formation-action : le stagiaire réalise ses productions - Travaux dirigés et démonstration des pratiques professionnelle dans le laboratoire - Dégustations et analyses critiques par les pâtissiers des productions réalisées.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2210381S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1603499F