Pâtisserie et dessert de restaurant

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1804744F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

Développer ses compétences et sa créativité pour la réalisation d'entremets, de dessert à l'assiette en restauration traditionnelle et gastronomique

Programme

1- Réalisation de pâtes, de crèmes et de biscuits
2- Monter des entremets
3- Connaître les produits et le matériel de pâtisserie
4- S'initier aux techniques de décoration
5- Organiser son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209854S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1804744F