Acquérir les bases de la pâtisserie

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2103308F — Mise à jour : 13 avril 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

Objectifs

- Maîtriser les bases de la pâtisserie
- Pratiquer celles-ci pour la réalisation de desserts
- Création de fiches techniques associées

Programme

- Découvrir les ustensiles de bases
- Apprendre le vocabulaire de la pâtisserie
- Choisir les bons ingrédients
- Les différents types de pâtes
- Les diverses crèmes de bases
- Travail de bases du chocolat et du caramel
- Montage et dressage
- Dessert à l'assiette

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2173645S	Présentiel	Camoël	02/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103308F