Maîtriser les techniques de pâtisserie

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2103309F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

Objectifs

Reprendre les bases de la pâtisserie traditionnelle

Découvrir de nouvelles méthodes de travail adaptées au schéma moderne de consommation en pâtisserie

Se perfectionner à la pratique de la pâtisserie et au dressage à l'assiette en restauration

Programme

Reprise des bases

Découverte de technique avancé

Les crèmes à l'assiette

Les desserts à bases de riz

Les crêpes

Les desserts à bases de fruits

Les tartes

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
2174937S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103309F