

THEME : Petits gâteaux et entremets gourmands

OBJECTIFS :	Cette formation permet : Réaliser des biscuits, moelleux, crumble, pâte levée, pâte sablée, à choux, croustillant Préparer les ganaches montées et gianduja Préparer les intérieurs (crèmeux, confits, infusions) Préparer les divers glaçages et nappages (fruits et chocolat) Réaliser les différentes mousses, crèmes Préparer des éléments de décoration Décorer les entremets Présenter une gamme d'entremets et de petits gâteaux attractive et variée	ACTEURS : FORMATEUR(S) ET STAGIAIRE(S)
PRE- REQUIS	Socle commun de compétences	
PUBLIC CONCERNE	Ce stage s'adresse aux professionnels des métiers de bouche.	

PROGRAMME journée 1	• Inclusion des stagiaires • Appréhender les attentes de chacun • Présentation du livret de recettes • Répartition des stagiaires par groupe de niveaux • Pesées des recettes • Réaliser des biscuits, crumbles, pâtes à choux , levée, pâte sablée, croustillant • Préparer des ganaches montées et gianduja • Synthèse de la journée	
Journée 2	• Préparer les intérieurs (crèmeux et confits) • Préparer les divers glaçages (fruits et chocolat) • Réaliser différentes mousses et crèmes • Préparer des éléments des éléments de décorations • Présentation du buffet et dégustation • Temps d'échanges individuel • Questionnaires d'évaluation	ACTEURS : FORMATEUR(S) ET STAGIAIRES(S)
MOYENS PEDAGOGIQUES et DIDACTIQUES METHODE MOBILISEE :	- support papier - la répartition pédagogique sera de 20% de théorie et 80% de pratique - une participation active des participants sera privilégiée - suivi de la formation visuel et oral - un temps d'échange avec chaque stagiaire sera privilégié en fin de formation - plateau technique de 320 M2 comprenant fours, batteurs, petits matériels, chambres réfrigérées, cellule de congélation etc...	

	- formation en présentiel uniquement
DUREE LIEU	14 H EPCP ZA de la Plaine 87220 Boisseuil
HORAIRES et DATES :	8h30/12h00 13h30/17h00 26 et 27 janvier 2026 inclus
DELAI D'ACCES :	Fin des inscriptions au 10 janvier 2026 et sous réserve des places disponibles
TARIF:	700,00 euros (montant exonéré de TVA)
MODALITE :	Compléter le bulletin d'inscription ou nous contacter par courriel ou téléphone
ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES :	Etablissement Recevant du public et en fonction des informations recueillies lors de l'inscription, nous examinerons les possibilités d'adaptation.
MODALITES D'EVALUATION	Evaluations effectuées à l'issue du stage par questionnaire Feuille de présence Questionnaires d'appréciation du stage par le stagiaire avec expression libre Remise d'une attestation de présence et/ou certificat de réalisation au stagiaire
FORMATEUR :	Jérôme Chaucesse, MOF pâtissier 2015 consultant national et international

Document élaboré en septembre 2025

EPCP ZA DE LA PLAINE 87220 BOISSEUIL
 ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA N° 75870176487
 AUPRES DE MME LE PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE
 CONTACT : Jean-Louis Pradeau au 05 55 90 67 37 ou 0 633 505 886
 contact@cuisinepartagee.fr et réclamation@cuisinepartagee.fr