

# TECHNIQUES DE BASE DE LA PÂTISSERIE : Pâtes feuilletées & viennoiseries / pâtes levées & les brioches

2 jours - 14 heures

## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Apprendre les techniques de base de la pâtisserie
- Initiation au travail des pâtes levées et feuilletées (tourage, conduite de la fermentation, cuisson...)
- Découvrir les principes d'hygiène de base

## PROGRAMME

- Tarterie, pâte à choux et garnitures : création et réalisation de différentes recettes de base et plus innovantes
- Pâtes feuilletées, brioches, pâtes levées feuilletées : détrempe de feuilletage, tourage, pétrissage, conduction à la fermentation et réalisation des basiques (pain au chocolat, croissant...)

## MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Distribution dossiers techniques
- Matériel et ustensiles de cuisine, matières premières fournies
- Réalisation, explication sur recettes
- Tabliers fournis aux stagiaires
- Echanges avec le groupe et le formateur

## FORMATEUR

Cette formation est animée par Fabrice ALLARD, artisan pâtissier boulanger.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis par le formateur (tour de table et mise en situation).
- Évaluation de satisfaction.

## ACCESSIBILITÉ

La CMA Savoie est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite).  
Référents Handicaps : Christel Gustin et Fanny Tandonnet  
[formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr)

## LES

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)

**PUBLIC : 5 personnes maximum**

- Cuisinier, restaurateur
- Boulanger, pâtissier
- Traiteur...

**PRÉREQUIS - Aucun**

## LIEU

CMA Savoie – La Motte Servolex

## DATES / HORAIRES

Lundi 26 et mardi 27 août 2024

➔ De 8h30 à 12h30 & 13h30 à 16h30

## TARIF

400 € nets de taxe  
Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCA.  
Nous contacter.

## DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions 4 jours avant la rentrée en formation selon le statut

## CONTACT : PÔLE FORMATION

CMA Savoie  
Fabrice ALLARD / Magali Vacher  
17 Allée du Lac de Tignes  
73290 LA MOTTE SERVOLEX  
04 79 69 94 00  
[formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr)

CGV à consulter sur notre site internet :  
<https://www.cma-savoie.fr/formations>  
Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.