OLIMA GROUP
FORMATION · CONSEIL · ACCOMPAGNEMENT

ACTION DE BRANCHE AKTO

Pâtisserie

Réaliser des desserts et pâtisseries adaptés à une carte de restauration.

DURÉE **21 heures · 3 jours**	MODALITÉ **Présentiel, intra-entreprise**	LIEU **Dans vos locaux**
EFFECTIF **1 à 12 stagiaires**	HORAIRES **9h – 12h30 / 13h30 – 17h**	TARIF **Sur devis**

1 Objectifs pédagogiques

Objectif général : réaliser des desserts et pâtisseries adaptés à une carte de restauration.

2 Public visé et prérequis

Public : Dirigeants et salariés des hôtels, cafés et restaurants (HCR).

Prérequis : Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

3 Contenu de la formation

Module 1 — Bases de la pâtisserie de restaurant

- Pâtes de base : brisée, sucrée, sablée, feuilletée, à choux
- Crèmes de base : pâtissière, anglaise, chantilly, d'amande
- Pesée, précision et rigueur des dosages
- Organisation du poste pâtisserie dans une cuisine de restaurant

Module 2 — Desserts à l'assiette et entremets

- Mousses, bavaroises et inserts
- Tartes, choux et desserts classiques revisités
- Glaçages, coulis, tuiles et éléments de décor
- Desserts de saison autour des fruits
- Gélifiants et texturants : usage raisonné

Module 3 — Carte des desserts et mises en pratique

- Conception d'une carte de desserts cohérente avec l'offre salée
- Mise en place et dressage minute pendant le service
- Anticipation, conservation et hygiène des préparations sensibles
- Fiches techniques, coût matière et prix de vente
- Réalisation d'une sélection de desserts pour un service

4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

Référent handicap : Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

8 Modalités et délais d'accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention, sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

Inscription et devis
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l'OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.