OLIMA GROUP
FORMATION • CONSEIL • ACCOMPAGNEMENT

TECHNIQUES DE PÂTISSERIE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Wedding cakes et pâtisserie évènementielle

Répondre aux demandes spécifiques des événements.

DURÉE **De 7 h à 35 h selon votre besoin**	MODALITÉ **Présentiel, intra-entreprise**	LIEU **Dans vos locaux**
EFFECTIF **1 à 12 stagiaires**	HORAIRES **9h – 12h30 / 13h30 – 17h**	TARIF **Inter : 490 € HT par participant et par jour · Intra : sur devis**

1 Objectifs pédagogiques

Objectif général : répondre aux demandes spécifiques des événements.

Objectifs opérationnels : à l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Élaborer des gâteaux à étages et pièces montées
- Travailler la décoration en pâte à sucre et en crème.

2 Public visé et prérequis

Public : Dirigeants, salariés et indépendants exerçant dans le secteur « Boulangerie ».

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

3 Contenu de la formation

Module 1 — Conception d'une pièce évènementielle

- Recueil des besoins du client : thème, nombre de parts, contraintes
- Croquis, choix des saveurs et des décors
- Calcul des quantités et des portions
- Devis et planning de réalisation
- Contraintes de transport et d'installation

Module 2 — Structures et montage

- Biscuits et garnitures adaptés aux gâteaux à étages
- Supports, tiges et plateaux de soutien
- Pièce montée traditionnelle en choux et nougatine
- Masquage à la crème au beurre et à la ganache
- Stabilité et tenue des étages

Module 3 — Décoration en pâte à sucre et en crème

- Recouvrement en pâte à sucre sans plis
- Modelage de fleurs et d'éléments décoratifs
- Décors à la poche et finitions à la crème

- Dorure, peinture alimentaire et effets de texture
- Harmonie des couleurs et cohérence avec le thème

Module 4 — Réalisation d'une commande en situation

- Réalisation complète d'un gâteau à étages décoré
- Montage d'une pièce montée en choux
- Contrôle qualité avant livraison
- Conditionnement, transport et installation sur le lieu de l'évènement
- Calcul du coût de revient et du prix de vente

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.