



## LA PÂTISSERIE DE BISTROT



14 heures soit 2 jours



- ⇒ Chef de cuisine,
- ⇒ Second de cuisine,
- ⇒ Cuisinier,
- ⇒ Commis de cuisine,
- ⇒ Agent de restauration.
- ⇒ Pâtissier

### Objectifs

- ⇒ Redécouvrir les grands classiques de la pâtisserie de Bistrot, entre desserts à l'assiette et chariot de dessert.

### les FORMATEURS

- ⇒ M. Laurent LEMAL
- ⇒ M. Christophe GROSJEAN
- ⇒ M. Marc DAMBRA



PRÉREQUIS

Connaissance de base en cuisine et en pâtisserie



Selon l'ACCORD de l'OPCO

### CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - [catalyse@catalyse.fr](mailto:catalyse@catalyse.fr) – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – [juliesoukra@catalyse.fr](mailto:juliesoukra@catalyse.fr) – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – [catherinepuyet@catalyse.fr](mailto:catherinepuyet@catalyse.fr) – 05 59 27 55 40

## Programme

Les desserts incontournables de Bistrot.  
Elaboration des bases de la pâtisserie.

Technique facile et assemblage rapide.

Recettes à titre d'exemple :

- Tarte aux fruits
- Savarin
- Profiteroles
- Paris-Brest
- Saint Honoré

*La liste définitive des recettes sera fournie le jour de la formation.*

### MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

1. Démonstration, application en laboratoire, dégustation
2. Le Rôle du ou des formateurs : Transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire en méthode applicative – Optimiser les gestes professionnels et d'organisation pratique – développer sa créativité.
3. Les matériels utilisés : Plateau technique cuisine/pâtisserie.
4. Les documents remis aux participants : document pédagogique
5. Nature des travaux demandés aux participants : remplir les documents d'évaluation et de synthèse

### MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : Test et QCM