

Fiche Programme

Objectif Pâtissier(ère)



Objectifs de la formation

- Élaborer des recettes de base selon leur technique de fabrication.
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries.
- Monter, décorer et valoriser un entremet, tartes et/ou petits gâteaux.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Développer des savoir-être professionnels adaptés (communication, posture inclusive, travail en équipe).

Public visé

- Tout public y compris jeunes et adultes en situation de handicap.

Pré-requis

- Motivation pour les métiers de la restauration.

Informations pratiques

- Sessions : entrées et sorties permanentes (calendrier individualisé).
- Contact : lacademiedelenvolee@gmail.com
- Organisme de formation : L'Académie de L'Envolée
- Lieu : L'Envolée de la Chrysalide - 15 avenue de la République - 44600 Saint-Nazaire

Recrutement et positionnement

- Entretien individuel.
- Prise en compte du parcours personnel et professionnel et du projet
- Possibilité de stage d'immersion pour faciliter le positionnement
- Positionnement pédagogique pour adapter le parcours (durée, contenu, rythme).
- Aide à la recherche de financement, ou d'entreprise accueillante si nécessaire.

17 Durée et rythme

- Parcours de 1 à 3 ans selon les besoins de l'apprenant.
- Accessible en formation initiale à l'Académie : 3 jours soit 12h hebdomadaire
- Ou possible en contrat de professionnalisation avec une entreprise accueillante : 2 jours à l'Académie / 3 jours en entreprise **soit 20h hebdomadaire**.

Méthodes pédagogiques et outils

- Pédagogie active et participative, adaptée aux besoins spécifiques (FALC, SACCADE, TEACCH).
- Mise en situation professionnelle dans le restaurant d'application de l'Académie.
- Alternance théorie/pratique.
- Supports visuels et numériques.
- Suivi individualisé par la référente handicap et l'équipe pédagogique.



Fiche Programme

Objectif Pâtissier(ère)

Contenus de formation

Bloc 1 — Préparer et organiser son poste dans un laboratoire de pâtisserie.

- Réceptionner les matières premières et stocker les marchandises en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.
- Organisation des tâches selon les consignes données (fiche technique adaptée) et les méthodes de fabrication.
- Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail

Bloc 2 — Elaborer des produits finis, semi-finis et des éléments de garniture.

- Réaliser des pâtisseries à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues.
- Préparer des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits.
- Réaliser des fonds de tarte sucrée et salée et des éléments à base de pâte à choux

Bloc 3 — Montage et valorisation de petits gâteaux et d'entremets.

- Monter et/ou garnir un entremet, une tarte ou des petits gâteaux.
- Créer et/ou utiliser des éléments de décors et valoriser un produits finis

Bloc 4 — Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives

- Aux locaux et matériels : zones de travail, situations à risque et mesures de prévention ; matériels de mesure, de conservation, de cuisson, de fabrication, de nettoyage et désinfection.
- Aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.

Compétences transversales :

- Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP).
- Connaissance des produits et techniques culinaires.
- Communication professionnelle et travail en équipe.

Évaluation et validation

- Évaluations formatives tout au long du parcours.
- Livret de suivi individualisé.
- Passage de l'examen final : mise en situation professionnelle + entretiens.

Modalités d'aménagement

- Parcours et supports aménageables selon le handicap (rythme, durée, outils).
- Accessibilité PMR sur l'ensemble des locaux.
- Référente handicap dédiée

Tarif et financements

- Contrat de professionnalisation
- Autres financements possibles selon situation : CPF, Plan de développement des compétences, Région, ...

L'équipe pédagogique

- Directrice pédagogique : Patricia Abellard, 20 ans d'expérience en formation et restauration inclusive.
- Formateurs spécialisés en cuisine, pâtisserie et en pédagogie adaptée.
- Référente handicap : disponible pour l'accompagnement tout au long de la formation.