



Mise à jour : 06/02/2026

## Macarons, choux & éclairs

Date et Durée	Lundi 9 mars 2026 – 7h00	
Formateur	Damien PICHON	
Public concerné	Professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale (chef d’entreprise, conjoint ou salarié)	
Prérequis	Titulaire au minimum du CAP (ou niveau) boulanger, pâtissier ou cuisine	
Accessibilité	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.	
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Maîtriser l’utilisation de la pâte à choux sous différentes formes</li><li>✓ Approfondir les techniques de glaçage et de finition, notamment glaçage poche</li><li>✓ Découvrir et appliquer des techniques de surgélation de produits finis en pâte à choux</li><li>✓ Analyser les textures, les équilibres de goûts et techniques de pochage macarons</li></ul>	
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<div><div>▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre</div><div><div><div>Fabrications réalisées au cours de la formation :</div><div><div><div><div>❖ Éclair Paris-Brest avec croustillant</div><div>❖ Éclair chocolat/café avec glaçage à la poche</div><div>❖ Choux garnis chocolat, caramel et vanille</div><div>❖ Éclair framboise-chocolat avec décor en pâte d’amande</div></div><div><div>❖ Religieuse chocolat réalisée selon une nouvelle technique</div><div>❖ Macaronade vanille-framboise</div><div>❖ Petits macarons aux saveurs variées : mojito, passion, chocolat au lait, vanille et framboise</div></div></div></div></div></div></div>	
Méthodes et moyens mobilisés	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remise d’un livret de recettes avec les méthodes de fabrication</li><li>• Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orale du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l’ensemble des productions.</li><li>• Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants</li><li>• Dégustation et analyse critique des productions</li></ul>	
Modalités d’évaluation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation</li><li>• Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation</li><li>• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)</li><li>• Évaluation à froid (par trimestre / chef d’entreprise)</li></ul> <p>Certificat de réalisation de formation remis à l’issue du stage</p>	