



Mise à jour : 06/02/2026

Tartes estivales & entremets gourmands

Date et Durée	Lundi 8 juin 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">✓ Apprentissage de nouvelles techniques de biscuits coulés et pochés✓ Modernisation de desserts classiques en respectant les produits de saison✓ Utilisation de la couleur comme levier d’attractivité commerciale afin de dynamiser les ventes✓ Maîtriser et perfectionner les techniques de pochage des crèmes	
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><div><div><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></div></div><div><div><div><div>❖ Tarte cerise sur le gâteau (association café-cerise)</div><div>❖ Fraisier japonais</div><div>❖ Entremets fleur de Sakura</div><div>❖ Charlotte aux fruits rouges</div></div><div><div><div>❖ Cheesecake</div><div>❖ Tarte coco aux fruits rouges</div><div>❖ Charlotte aux pêches de vigne</div></div></div></div></div></div></div></div></div>	
Méthodes et moyens mobilisés	<ul style="list-style-type: none">• Remise d’un livret de recettes avec les méthodes de fabrication• Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orale du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l’ensemble des productions.• Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants• Dégustation et analyse critique des productions	
Modalités d’évaluation	<ul style="list-style-type: none">• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation• Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)• Évaluation à froid (par trimestre / chef d’entreprise) <p>Certificat de réalisation de formation remis à l’issue du stage</p>	