



## SE PERFECTIONNER EN PÂTISSERIE DE RESTAURATION (POUR CUISINIERS)

### OBJECTIFS

Acquérir des compétences professionnelles pour confectionner, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, des chefs d'oeuvre dans le domaine de la pâtisserie.

### CONTENU

Technologie : les termes techniques, les matériels, les produits de base, les autres matières sucrantes, les produits de base sur le cacao, les différentes utilisations des pâtes.

Travaux pratiques : mille-feuille, pâte à choux, Paris Brest, St Honoré, crème mousseline, feuilletage, réalisation d'un ambassadeur, viennoiseries, la glace, la confiserie...

### EN ALTERNANCE

Non

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Parcours modulaire et personnalisé (durée, rythme, contenus)

### TARIF

Consulter le Greta

### DURÉE INDICATIVE

162 heures

### A NOTER

154 heures en centre - 70 heures en entreprise

### Contacts

#### GRETA VIVA 5

##### Tain l'Hermitage

Rue Jean Monnet

26600 Tain l'Hermitage

VIVENZIO Janine

Tél : 04 75 08 48 01

