

# TROMPE-L'OEIL

## OBJECTIF

Développer son offre de pâtisserie pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive avec forme et saveur.

## PRÉ-REQUIS

Maîtriser les techniques de base de la pâtisserie.

## PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

## PROGRAMME

### Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Le Citron
- La Pomme
- La Mangue
- La Coco
- La Framboise
- La Cacahuète
- La Pistache
- La Poire
- La Pêche
- La Vanille

### Jour 1

- Présentation du déroulement de la formation et revue de chaque gâteau à réaliser
- Réaliser les pâtes et les biscuits, les inserts, les crèmes et les ganaches pour chacun des gâteaux

### Jour 2

- Découper les pâtes / biscuits
- Monter les gâteaux
- Réaliser les décors
- Réaliser les glaçages

### Jour 3

- Démouler, glacer les gâteaux
- Nettoyer le local
- Préparer le buffet
- Remise des diplômes et photos

## INTERVENANT

### Cécile Farkas-Moritel

Cheffe pâtissière depuis plus de 10 ans, elle partage son savoir-faire en pâtisserie haut de gamme à l'international. Dotée d'une grande sensibilité artistique, elle remporte de nombreux concours grâce à ses créations uniques et poétiques.

## DURÉE

3 journées, soit 21 heures.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Fournil équipé du matériel professionnel nécessaire et de postes individuels
- Exposés théoriques et techniques
- Supports remis aux participants
- Démonstration et explication du cours par l'intervenant
- Organisation dans le travail, mise en place et réalisation complète des fabrications par le stagiaire
- Diagnostics individuels permettant de repérer les points forts et à améliorer
- Présentation et dégustation des produits finis

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de sessions au moyen d'exercices pratiques
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Questionnaire de satisfaction
- Feuille d'émargement
- Certificat de réalisation de l'action de formation

## INFOS PRATIQUES

**Dates :** sur demande.

**Lieu de la formation :** École de Boulangerie Artisanale, 41600 Lamotte-Beuvron.

**Tarif :** 1100€ HT (hors hébergement et restauration du soir).

**Format :** action de formation, présentiel, inter-entreprises.

**Inscription :** par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début de la formation, en fonction des places disponibles.

**Accessibilité handicap et mobilité :** contactez nos référents handicap à [contact@ecoledeboulangerie.fr](mailto:contact@ecoledeboulangerie.fr)

## ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron  
02 54 96 40 45 - [contact@ecoledeboulangerie.fr](mailto:contact@ecoledeboulangerie.fr)  
N° organisme : 244 100 201 41