

Pâtisserie traditionnelle & moderne

FORMATION PÂTISSERIE FRANÇAISE (PACK INTENSIF)

Durée & Horaires

Durée : 4 jours (28h) • Horaires : 9h30 – 17h00

Objectif de la formation

Maîtriser les grands classiques de la pâtisserie française et les techniques fondamentales (pâtes, crèmes, montages, finitions) pour réaliser des desserts dignes d'une vitrine professionnelle et développer une vraie autonomie en production.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Trompe l'oeil : Mangue
- Fraisier
- Macarons
- Entremets chocolat
- Décorations chocolat / tablette chocolat
- Tarte pistache fleur d'oranger
- Travail de pâte feuilletée : Millefeuille signature
- Brioche façon babka

Compétences que tu vas maîtriser

- Organisation et méthode de production sur plusieurs jours
- Bases techniques : pâtes (sucrées/feuilletées/briochées), crèmes & garnitures
- Montage propre et finitions "vitrine"
- Travail du chocolat : décors & rendu premium
- Régularité, équilibre des textures et esthétique professionnelle

Pour qui ?

- Débutants motivés qui veulent apprendre vite et bien
- Passionnés souhaitant passer à un niveau professionnel

- Personnes en reconversion vers la pâtisserie
- Entrepreneurs / pâtissiers à domicile souhaitant vendre des desserts premium
- Cake designers voulant diversifier leur gamme

Tu repars avec

- Toutes tes réalisations finales
- Recettes complètes + fiches techniques
- Méthodes pro : organisation, régularité, finitions, conservation
- Astuces pour reproduire et décliner les desserts

Résultat final

Une maîtrise complète des classiques français + une montée en compétence visible : desserts réguliers, élégants, équilibrés et prêts à être vendus.

Pré-requis

Aucun pré-requis (accessible à tous niveaux).



PRÊT(E) À PASSER AU NIVEAU SUPÉRIEUR ?

Rejoignez l'élite de la pâtisserie moderne.

Lien de notre site : www.dream-pastry.fr

Contact : contact@dream-pastry.fr



Pour t'inscrire à la formation, il te suffit de scanner le QR code.

