0590 50 08 56 – 0690 64 68 61
formations@igbp.fr
Grande ravine, 97190 Le Gosier



BOOTCAMP PÂTISSERIE

1 SEMAINE – 35 HEURES

Présentation du programme

À propos

Bienvenue dans notre programme de formation immersive en pâtisserie ! Cette formation intensive vous plongera au cœur des techniques, des méthodes et de la créativité nécessaires dans l'art de la pâtisserie. Notre équipe de chefs expérimentés vous accompagnera pour vous transmettre leur passion.

À la fin de cette formation :
- Vous aurez survolé les techniques de base de la pâtisserie.
- Vous aurez découvert comment créer et décorer une variété de desserts classiques et modernes.
- Vous aurez survolé les principes de gestion nécessaires pour travailler en pâtisserie.
- Vous aurez été initié aux sens créatif et artistique en pâtisserie.

Prérequis : Aucun prérequis.

Contenu

Techniques de base :
- Préparation des pâtes de base (brisée, sablée, feuilletée).
- Crèmes et sauces de base (crème pâtissière, anglaise, caramel).

Pâtisserie française classique :
- Éclairs, religieuses, mille-feuilles, macarons.
- Tarte aux fruits, tarte au citron, tarte Tatin.

Pâtisserie moderne et créative :
- Entremets modernes et verrines.
- Utilisation des techniques de décoration innovantes.

Décor et présentation :
- Techniques de glaçage et de nappage.
- Décoration artistique des desserts.

Pratique en atelier :
- Réalisation pratique des recettes sous la supervision des chefs.
- Sessions de dégustation et d'évaluation pour perfectionner vos créations.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 800€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Du 21 au 26 septembre 2026
Du 22 au 28 juin 2027

Durée :
1 semaine – 35 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.