

## UN COMPLÉMENT DE FORMATION RÉCENT ET SURTOUT COMPLET.

**Vous proposez une formation en présentiel ?** Vous n'avez ni les ressources internes, ni l'expérience pour proposer des contenus digitaux mais vous souhaitez tout de même compléter votre offre de formation et l'enrichir avec des supports actualisés (vidéos, PDF, QCM).

**Vous proposez une formation en distanciel ?** Les contenus existants sont parfois obsolètes ou incomplets et vous souhaitez proposer de la nouveauté à vos apprenants grâce à des vidéos dynamiques et alignées sur les techniques les plus récentes dans le métier.

12H de formation e-learning comprenant 3 types de formats :

### ENSEIGNEMENT THÉORIQUE

- ✓ Informations et connaissances essentielles : présentation de diapositives et explications.
- ✓ Contenus à télécharger sous la forme de PDF à la fin de chaque module.



### DÉMONSTRATION

- ✓ Environnement professionnel, conseils d'organisation et de stockage.
- ✓ Utilisation du matériel professionnel et règles d'hygiène.



### TUTORIELS PRATIQUES

- ✓ Réalisation de recettes commentées et les erreurs de débutants à ne pas faire.
- ✓ Présentation étape-par-étape des techniques professionnelles.



## PROGRAMME : 7 MODULES D'APPRENTISSAGE - 62 VIDÉOS

### I. Les créations de base - 1h15

1. Présentation formatrice et matériel nécessaire
  2. La batterie de cuisine
  3. Les différentes pâtes : fond de tarte
    - A) Présentation
    - B) Réalisation d'une pâte brisée
    - C) Réalisation d'une pâte sablée
    - D) Réalisation d'une pâte à choux
  4. Exemple d'utilisation d'un fond de tarte : Choux à la pâte à choux
  5. Les crèmes de base
- Quiz Créations de bases*

### II. Production de desserts - 2H45

1. Présentation
  2. Réalisation d'un fraisier
    - A) Préparer les fonds d'un entremets et petits gâteaux
    - B) Réaliser des sauces et coulis
    - C) Garnitures entremets et petits gâteaux
    - D) Montage entremets et petits gâteaux
    - E) Assembler des éléments de décoration
    - F) Valoriser la pâtisserie élaborée : fruits et coulis
  3. Réalisation d'un entremet au chocolat
    - A) Préparer les fonds d'un entremets et petits gâteaux
    - B) Garnitures et glaçage entremets et petits gâteaux
    - C) Montage entremets et petits gâteaux
    - D) Réaliser des écritures stylisées
    - E) Réaliser un glaçage marbré
    - F) Cristalliser les chocolats de couverture
    - G) Réaliser des formes géométriques
  4. Les étapes de production
    - A) Conduire des fermentations
    - B) Conduire différentes cuissons
    - C) Réaliser une mise au point du chocolat de couverture
  5. Les erreurs à ne pas faire
- Quiz Production de desserts*

### III. Gestion des approvisionnements et stocks - 1H

1. Réceptionner des marchandises et vérifier leur conformité
  2. Rangement et organisation des marchandises
  3. Anticipation et surveillance du stock
  4. La chaîne du froid
- Quiz Gestion des approvisionnements et stocks*

### IV. Contrôle qualité et hygiène - 1H30

1. Contrôler la qualité et conformité des produits
    - A) Matières premières
    - B) Produits intermédiaires
    - C) Produits finis
  2. Entretien du matériel
    - A) Équipements et poste de travail
    - B) Surveiller l'état du matériel
  3. Notions d'hygiène
    - A) Vérification du poste de travail
    - B) Conditionner des matières premières et produits
    - C) Utiliser des produits de nettoyage et désinfection
    - D) Nettoyer et désinfecter : matériel et poste de travail
- Quiz Contrôle qualité et hygiène*

### V. Sweet table : table à dessert - 1H

1. Réaliser un biscuit de base : Victoria sponge cake
  2. Gâteaux en pâte à sucre rond et carré : crème au beurre et ganache
    - A) Réalisation d'une ganache
    - B) Réalisation d'une crème de garniture
    - C) Montage des gâteaux et pochage en crème
    - D) Lissage des gâteaux
    - E) Couverture des gâteaux en pâte à sucre
  3. Cupcakes
    - A) Cuisson cupcakes et réalisation d'un topping en crème
    - B) Pochage d'un topping en crème
  4. Réalisation de magnum cakes et cakepops
- Quiz Sweet table*

### VI. Les techniques de gâteaux modernes - 20MIN

1. Layer cake
  2. Naked cake : forêt noire
  3. Décorations en coulures - Drip Cake
  4. Pièce montée : wedding cake
  5. Les techniques avancées
- Quiz Techniques de gâteaux modernes*

### VII. Pâtisserie et entrepreneuriat - 30MIN

1. Débouchées professionnelles
  2. Travailler à son compte ou en tant que salarié(e)
  3. L'installation : réglementation et sécurité
  4. Promouvoir son offre de services à travers le marketing et la communication
  5. Notions de droit
  6. Enjeux de la tarification
  7. Créer un dossier de presse
  8. Mythes et idées reçues sur la pâtisserie
  9. La pâtisserie sur les réseaux sociaux
  10. Cas spécifique des pâtissiers et traiteurs
- Quiz Pâtisserie et entrepreneuriat*

## 2025 QUELQUES CHIFFRES CLÉS.

- ✓ **300+** minutes de vidéo
- ✓ **7** QCM d'évaluation inclus dédiés à chaque module



- ✓ **1** formatrice diplômée en activité depuis 2014
- ✓ **4** diplômes et certifications de pâtisserie, cake design et vente validés

### Ajoutez ce programme à votre offre de formation.

⇒ Intégration des contenus e-learning sur votre plateforme existante ou création d'un nouvel interface dédié à votre organisme sur une\* plateforme LMS\* partenaire certifiée. Votre première intégration offerte. Pas de frais cachés.

⇒ Tarif unique de 90€ HT par apprenant sans engagement. Assistance prioritaire 7j/7.

\* LMS (Learning Management System) ou plateforme e-learning : inscriptions, suivi des apprenants et gestion autonome.

## NOS SERVICES.

Découvrez nos vidéos en [cliquant ici](#) !

Des questions ?  
 Vous souhaitez programmer  
 une démo en direct ?  
[Accéder à l'agenda.](#)

**CERTIFICATION VISÉE**

CAP - Pâtissier

**CODE**

RNCP38765

**NOM DU CERTIFICATEUR**

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION  
 NATIONALE ET DE LA JEUNESSE



Noctem Media SAS est référencé au NDA 11756542875.

En janvier 2023, l'ensemble de nos clients sont des organismes validés au **Datadock** et possèdent la certification du référentiel national qualité des organismes prestataires d'action concourant au développement des compétences visées à l'article 1.6351-1 du code du travail (**Qualiopi**).