

Objectifs de la formation

Cette formation s'adresse aux professionnels qui souhaitent enrichir leur gamme avec des pâtisseries à la fois gourmandes, rentables et respectueuses de l'environnement. À travers une approche progressive et pratique, les participants apprendront à repenser des recettes avec des matières premières locales et durables, à optimiser l'organisation de la production pour limiter les pertes et réduire les consommations d'énergie, et à structurer une offre adaptée aux attentes des clients.

À l'issue de la formation, les apprenants seront capables de concevoir des recettes testées et reproductibles, de mettre en œuvre des méthodes concrètes pour rationaliser leurs process, et d'élaborer un plan d'action opérationnel afin de développer une gamme pâtissière responsable et différenciante au sein de leur boulangerie, permettant ainsi d'inscrire durablement une offre écoresponsable.

Objectifs pédagogiques

- ✓ Créer une gamme pâtissière écoresponsable et haut de gamme.
- ✓ Élaborer des recettes à forte valeur ajoutée
- ✓ Optimiser la production pour réduire pertes et consommations.
- ✓ Réutiliser intelligemment les invendus et matières premières.

Contenu du programme

Les bases de l'éco responsabilité en boulangerie-pâtisserie

- Comprendre les enjeux actuels pour la boulangerie-pâtisserie.
- Recensement des matières premières.
- Analyser les procédés existants pour réduire pertes, consommations d'énergie et gaspillage.

Concevoir une gamme pâtissière adaptée à la boulangerie

- Éco-conception des recettes : travailler avec des produits locaux, de saison, limiter les entrants.
- Création de pâtisseries à forte marge et valorisation du savoir-faire boulanger.
- Textures & finitions modernes : mousses, crémeux, pralinés, glaçages miroir, trompe-l'œil, décors chocolat.
- Créations premium : gâteaux de voyage (cakes, pain d'épices 2.0, sablés, cookies), desserts signature (Bombe noisette, Fleur de cacao, Chou exotique).
- Mise en avant des gâteaux de voyage comme produits emblématiques haut de gamme.
- Réemploi des invendus et intégration intelligente dans de nouvelles recettes.

Organisation rationnelle de la production

- Rationaliser l'utilisation des fours et des équipements entre boulangerie et pâtisserie.
- Optimiser et planifier les flux de travail pour gagner en efficacité et réduire les pertes.
- Réduction des pertes matières et des consommations d'énergie.

Mise en marché et valorisation de l'offre

- Structurer une gamme complémentaire, cohérente et reconnaissable.
- Construire une offre cohérente et identifiable
- Valorisation auprès des clients : communication sur la démarche écoresponsable, mise en avant en boutique.

Développer une offre pâtissière

Pâtisserie Signature Responsable



 Vers une pâtisserie durable: allier performance, innovation et responsabilité environnementale

Organisation de la formation

Durée et modalités d'adaptation : En présentiel. La durée de la formation est adaptable en fonction des besoins de l'entreprise et du niveau des participants. Elle est comprise entre 14 heures et 35 heures, après analyse de la demande et validation des objectifs pédagogiques. La durée définitive est formalisée dans la convention ou le contrat de formation transmis au client en amont de la réalisation de l'action.

Profils des apprenants : Personnel de fabrication

Prérequis : Aucun prérequis n'est exigé

Moyens pédagogiques et techniques

- Livret pédagogique.
- Fiches des recettes personnalisées.
- Toutes les ressources documentaires sont disponibles et téléchargeables depuis un extranet personnalisé.

Documents remis

Livret pédagogique de l'apprenant avec les recettes personnalisées sous format numérique disponible dans l'extranet personnel de l'apprenant

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation • Feuille de présence • Méthodes pédagogiques : Active - Participative • Moyens pédagogiques : Echanges d'expériences - Études de cas - Mise en situation par la réalisation de production dans l'environnement réel de travail • Outils pédagogiques : Ustensiles spécifiques - Le livret de recette personnalisé - Environnement réel de travail • Évaluation des stagiaires : Évaluation formative (par mise en situation) tout au long de la formation et tests. Test de positionnement, évaluation formative par mise en situation et réalisation de production, questionnaire de satisfaction de fin de formation. Questionnaire à froid soumis sous format électronique 3 mois après la formation. • Validation La présence active tout au long de la formation et l'évaluation formative donnera lieu à une attestation de fin de formation (mentionnant les objectifs, durée, la nature, les compétences atteintes et les résultats de l'évaluation) comme le précise l'Article L6353 1 du Code du travail

Présentation du formateur Laurent Navarro – Artisan Pâtissier & Formateur

Artisan pâtissier depuis plus de 20 ans, Laurent Navarro est un consultant reconnu en pâtisserie haut de gamme. Finaliste de l'émission « Le Meilleur Pâtissier, Les Professionnels » (M6), il s'est distingué par son exigence, sa créativité et sa passion pour l'excellence.

Convaincu que la pâtisserie est avant tout une émotion, il mêle tradition et modernité pour transmettre un savoir-faire unique, alliant technicité, élégance et sens du partage.

À ses côtés, chaque formation devient une expérience sensorielle et humaine inoubliable.

Dates de formation / délai d'accès : Une réponse sera apportée sous 2 semaines pour définir une date. Si la prise en charge se fait par un OPCO : mise en place sous 5 semaines après le dépôt du dossier auprès du l'organisme financeur. Si le financement se fait directement auprès de l'organisme de formation : dès que possible suivant la disponibilité du formateur.

Tarifs définis contractuellement avant démarrage.

Organisateur de la formation :

S.A.R.L E'NOV Formation - 2370 route de la Peyrigne Moirax 47310

Numéro SIRET : 98064090800011 -

Numéro de déclaration d'activité :

(NOUVELLE- AQUITAINE) 75470777247

Accessibilité : Suite à l'analyse des besoins d'adaptation en cas de personnes en situation de handicap, l'aménagement pour l'accessibilité à la formation a été définie en amont. Dans le cas d'une évolution depuis merci de nous recontacter.

Indicateurs de résultats –

Domaine de formation : Pâtisserie (année 2025)

Apprenants formés : 64

Taux de satisfaction : 93 %

Les indicateurs de résultats sont analysés annuellement par domaine de formation, sur la base de l'année civile, à partir des questionnaires de satisfaction de fin de formation.

Version 1 : septembre 2025 – création du programme

Version 2 : décembre 2025 – mise à jour des indicateurs de résultats