

DEP FORMATION PÂTISSERIE DU TERROIR

Code formation : 5297

Diplôme : DEP

Établissements délivrant cette formation :

École Hôtelière de la Capitale (Ville de Québec)

Type de formation :

Magistrale

Test de français demandé

Date(s) de début de formation :

Août

DURÉE ET COÛTS

Durée de la formation : 1350 h

Coût total de la formation :

Frais de scolarité : 15 200 \$ environ, montant révisable chaque année par le centre de formation

(Aucun frais pour les étudiants Français en raison de l'entente France-Québec)

Frais liés au matériel : 164 \$

EMPLOI À L'ISSUE DE LA FORMATION

Capacité de placement à l'issue de la formation : 80 %

Salaire moyen annuel : 27 000 \$

OBJECTIF DU PROGRAMME

Cette nouvelle offre de formation au DEP de pâtisserie, **unique au Québec**, permettra aux futurs élèves d'élargir leurs connaissances dans le domaine et d'avoir un maximum d'outils pour entrer sur le marché du travail.

Diverses activités programmées:

- › Découverte des produits locaux (boréaux, biologiques, de proximité, etc.)
- › Sensibilisation sur les tendances (sans gluten, végétalisme, sans sucre ajouté, etc.)
- › Sensibilisation sur les méthodes de conservation (conserve, déshydratation, etc.)
- › Visites d'entreprises (Château Frontenac, Boulay, Paillard, Maison Gourmet, etc.)
- › Visites de producteurs
- › Rencontres avec des professionnels du domaine de la pâtisserie (club des sucrés, marraine, etc.)
- › Parrainage par un chef du milieu professionnel
- › 1 ou 2 activités conjointement faites avec des groupes de cuisine
- › Et bien plus...

Cette formation est pour toi si...

tu as le goût...

- › de préparer des pâtes et des garnitures
- › de glacer et de décorer des gâteaux et d'autres produits
- › d'établir un calendrier de production pour déterminer la gamme et la quantité de produits
- › d'acheter les fournitures de boulangerie et de pâtisserie
- › de voir à la mise en marché des produits

tu es une personne...

- › qui a le souci du détail et de la précision
- › qui préfère accomplir des tâches de création artistique
- › qui a le sens de l'organisation et des responsabilités
- › qui a une bonne dextérité

tu veux travailler pour...

- › les boulangeries et les pâtisseries
- › les traiteurs
- › les chaînes d'alimentation
- › les hôtels, auberges et restaurants

Source : <https://ehcapitale.qc.ca/programmes/patisserie-du-terroir>
(<https://ehcapitale.qc.ca/programmes/patisserie-du-terroir>)