

LES DESSERTS A L'ASSIETTE

OBJECTIFS

- Réaliser des recettes simples
- Savoir mettre en valeur des recettes traditionnelles
- Appréhender les différents contenants et assiettes pour le dressage
- Savoir réaliser des recettes originales

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Réalisation de recettes de base et originales
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Coulis et crèmes de base
- Fiches pratiques de produits exotiques
- Rappel des règles d'hygiène et sécurité alimentaire
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Techniques de dressage

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Dégustation des productions avec votre équipe
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

PUBLIC CONCERNE

- Chef, second et pâtissier de restaurant

PRE-REQUIS

- Personnel de restauration avec notions de base de pâtisserie

DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 500,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

Date(s) : Du/...../..... Au/...../..... ou