

REALISER SES BUCHES CLASSIQUES



OBJECTIFS

- Réaliser des recettes simples de bûches pour les fêtes
- Proposer à ses clients des recettes classiques ou innovantes
- Adapter vos réalisations à votre clientèle
- Décorer vos bûches avec simplicité et originalité

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Réalisation de recettes simples et complexes
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Crème de base et ses dérivées
- Fiche recettes de biscuits à bûches
- Rappel des règles d'hygiène
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Techniques de réalisation et montage
- Fiche de décor

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

- Personnel de cuisine et de pâtisserie

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
- 550,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

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