

Le cuisinier n'est pas forcément pâtissier et tous les restaurants n'ont pas toujours de pâtissier ! Pourtant, la place des desserts dans la carte d'un restaurant est essentielle. L'offre sucrée doit représenter une véritable tentation pour le client et être la source de ventes additionnelles.

« Les desserts de cuisinier » est un module permettant d'apporter aux cuisiniers des solutions techniques accessibles pour leur permettre de réaliser des desserts attractifs et gourmands.



DURÉE :

2 jours / 14 heures
14 heures en Présentiel



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Mettre en œuvre** les différentes techniques de fabrication pour réaliser des bases de biscuits, crèmes, intérieurs...
- **Maitriser** une organisation de travail et de mise en place
- **Développer** sa créativité autour de recettes tendances et variées
- **Réaliser** différents décors de desserts à l'assiette
- **Appliquer** des techniques de dressages de desserts à l'assiette modernes et soignées



PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS :

-Cuisiniers-Traiteurs-Personnel polyvalent de la restauration
-Aucun prérequis



CONTENU PÉDAGOGIQUE

- **Réalisation des différentes bases de biscuits, crèmes, appareils**
 - Mise en œuvre de techniques simples et adaptables à votre établissement

Quelques préparations à titre d'exemple :
Sablé chocolat – Pâte à baba – ganache montée – gelée de fruits - ...
- **Mise en pratique d'une organisation efficace**
 - Identifier les étapes de production
 - Adapter sa production en fonction des modes de conservation
 - Réaliser des assemblages à l'avance
 - Réaliser des montages à la minute
- **Réalisation de décors**
 - Décor à base d'appareil à tuiles
 - Glaçages et enrobage
 - Décors en chocolat
- **Adapter les dressages d'assiettes en fonction des produits**
 - Les différents dressages de desserts à l'assiette
 - Les finitions



DÉLAIS D'ACCÈS :

Délais d'accès :
5 à 6 semaines
Nous contacter pour plus de renseignements



ACCESSIBILITÉ :

Nous nous tenons à disposition des personnes en situation de handicap pour examiner les possibilités de mettre en place la formation.

Référent handicap (1)

Les recettes de ce module, sont réalisées sur mesures et définies avec le client en amont de la formation en fonction, de la saison, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement

- Production individuelle de chaque recette retenue par le client
- Ce temps de réalisation est interactif entre les stagiaires et le (la) formateur (trice)

Dégustation et analyse critique de la production

- Évaluation technique
- Évaluation gustative
- Évaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix



TARIF HT :

NOUS CONSULTER



ORGANISATION PÉDAGOGIQUE – ÉVALUATION :

- Intra-entreprise
- Apport théorique et pratique par une démonstration des gestes professionnels et une participation active des stagiaires qui exécutent l'ensemble des réalisations
- Support de formation sous forme de livret de recettes et fiches techniques
- Évaluation formative en cours de module : Mises en situation, analyses de la production, élaboration de documents techniques, réalisations de recettes...
- Évaluation des acquis à l'issue du module : Synthèse de la fiche d'évaluation individuelle des acquis (compétences transversales et spécifiques)
- Attestation de formation
- Évaluation de la satisfaction au chaud et évaluation à froid (3 mois après la formation)
- Intervenant : Formateur expert en pâtisserie de restaurant



CONTACT :

(1) Stéphanie – Responsable Formation
06 16 55 30 51
stephanie@sezamelagence.fr
www.sezamelagence.fr