

## Les desserts de restaurant

- **Formation de 14 heures**, sur 2 jours au tarif de 630€ net de taxes.
  - **Prérequis**  
Avoir une expérience en desserts de restauration commerciale.
  - **Public**  
Personnes exerçantes dans le domaine de la cuisine.
  - **Objectifs de la formation**  
Produire une carte de desserts « maison » pour effectuer une montée en gamme de la prestation restaurant.
  - **Contenu de la formation**
    - Pates brisées, sablées à foncer, cuisson à blanc, cuisson garnie
    - Appareils à crème prise
    - La pâte à choux
    - Le chocolat de couverture la fonte du chocolat et réalisation de décors simples
    - Le travail du sucre
    - Le travail à la poche à douille
    - Le travail à la spatule
    - Crèmes anglaise, pâtissière, au beurre, d'amande
  - **Modalités pédagogiques**  
La formation repose sur une alternance entre des phases théoriques, et pratiques.  
Elle est basée sur une mise en commun des expériences, une acquisition des savoir-faire et des savoir-être avec une démarche active.
  - **Modalités d'évaluations**  
Pendant, et à l'issue de la formation, des mises en pratiques permettront d'évaluer les stagiaires. Un contrôle des connaissances sera également effectué.
  - **Modalités et délais d'accès**  
Formation en présentiel  
INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation  
INTRA : nous contacter
- Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.
- **Nos formateurs**  
L'ensemble des formateurs justifient d'une expérience reconnue dans le domaine de pâtisserie.