

Les desserts de restaurant

🕒 14h

📅 2 jours

€ Inter entreprise : 630 € net de taxes
Intra entreprise : nous contacter

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 justifie d'une expérience reconnue dans le domaine de pâtisserie.