

Objectifs :

- Préparer et cuire différents types de desserts et d'entremets adaptés à son type d'établissement
- Maîtriser le dressage des desserts et mettre en valeur les produits utilisés
- Réaliser des fiches techniques de restauration pour les desserts

PROGRAMME

Introduction à la réalisation d'une fiche technique : la comprendre et la réaliser

- Synthèse sur le rôle d'une fiche technique en cuisine
- Réaliser une fiche technique pour une recette de dessert

Suivre une recette de dessert et la réaliser : travail en groupe

- Apprendre à réaliser des desserts en suivant la fiche technique
 - Mousses
 - Flans
 - Cakes et pâtisseries
 - Soupes de fruits/ desserts à base de fruits
- Respecter les recettes et les volumes des différents contenants
- Apprendre à jouer avec les couleurs

Réaliser un dessert créatif adapté au contexte de son établissement

- Réaliser différents types de desserts adaptés à un établissement de :
- Restauration commerciale
- Restauration collective (cantine)
- Buffet/traiteur
 - Les tartes
 - Les desserts individuels
 - Les compotes

Assurer un dressage de ses plats et desserts de manière professionnelle

- Mise en valeur d'un buffet des 2 jours de préparation
- Analyse visuelle et sensorielle de ce buffet

LIEU :

Présentiel

DURÉE :

14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

