

MIGNARDISES ET BUFFETS SUCRÉS (14 heures)

Objectifs :

- Elaborer des recettes originales de mignardises sucrées
- Maîtriser les préparations culinaires sucrées, chaudes et froides
- Organiser le travail de production de buffets
- Mettre en valeur des produits

PROGRAMME

Connaissance produits, approvisionnement, portions et grammages :

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des critères objectifs d'achat
- Connaissance des portions et grammages

Connaissance des techniques de transformation :

- La conservation des produits
- Réalisation et association de différentes textures
- Maîtrise du matériel spécifique (siphon, poches ...)
- Accords et assemblage : comment valoriser la matière première
- Décliner une même préparation pour obtenir différents produits finis
- Le dressage d'un buffet sucré attrayant :
 - Contenants : jetable, verre, porcelaine
 - Couleurs : harmonie et contraste

Les recettes et leur nombre seront définis en amont de la formation en accord et en fonction des besoins des stagiaires et de la durée de la formation

LIEU :

Présentiel

DURÉE :

14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

