

SMART & COM FORMATION

PÂTISSERIE ET DESSERT DE RESTAURANT

OBJECTIFS : Développer compétences et créativité pour la réalisation d'entremets, de dessert à l'assiette, en restauration traditionnelle et gastronomique.

PUBLIC : Professionnels de la restauration voulant se spécialiser sur le poste « pâtisserie ».

PRE-REQUIS : Avoir une expérience significative dans les métiers de la restauration.

CONTENU :

- Les pâtes de base (brisée, sucrée, sablée, feuilletée, à choux, à crêpes...),
- Les biscuits et préparation de base,
- Les crèmes utilisées dans la confection des pâtisseries adaptés à un service à l'assiette,
- Les mousses et entremets dérivés,
- Le chocolat (niveau 1),
- Les fruits en pâtisserie : Frais, cuits, confits pour une intégration subtile dans les desserts,
- Les sirops et sucre cuits et leur application en pâtisserie moderne,
- La présentation à l'assiette,
- La décoration en pâtisserie, les glaçages...,
- HACCP,
- Les allergènes, la réglementation,
- Les desserts sans sucre ajouté,
- Les desserts sans gluten,
- Les glaces et sorbets.

CONDITION D'EXERCICE : Formation en présentiel au sein de CAP. Formation à temps complet.

INTERVENANTS : Une équipe de professionnels de la formation pour adultes, tous anciens professionnels du métier.

DUREE : Choisissez un élément.

FORMATEUR/TRICE :

CONDITION DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement.