

SAVOIR PREPARER DES DESSERTS 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...,
- Les allergènes, la réglementation,
- Les desserts sans sucre ajouté,

DUREE : 2 JOURS SOIT 14 HEURES

FORMATEUR/TRICE : QUALIFICATIONS DES FORMATEURS

Formateur expert ayant une expérience significative dans le métier et dont les compétences d'animation sur cette thématique sont validées par notre service pédagogique. Dans le cadre de la démarche qualité, le formateur communique annuellement les actions mises en place ou les formations suivies contribuant au développement de ses compétences. Expertise dans le domaine du métier de formateur.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES : La formation est réalisée en intra ou interentreprises. Le parcours avant l'entrée en formation est formalisé de la manière suivante : de la demande d'information à l'entrée en formation, il ne peut excéder un délai de plus de trois mois. Le demandeur est informé lors de la demande d'information des dates. Les délais d'accès sont précisés dans les conditions générales de vente.

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

SMART & COM FORMATION

MOYENS PEDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative. Apports théoriques et pratiques. Mises en situation et jeux pédagogiques, tests, Quizz, brainstorming et ateliers pédagogiques.

METHODES D'EVALUATION : Des exercices seront réalisés régulièrement durant la formation pour vérifier la bonne compréhension et l'acquisition des connaissances.

- En cours de formation : Exercices en situation.
- En fin de formation : Test d'évaluation finale.

VALIDATION : Attestation de fin de formation article L. 6353-1 du code du travail.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement, fiche d'évaluation de formation, attestation assiduité.

TARIF : Établi sur devis en fonction de vos besoins.

ACCESSIBILITE : Si vous avez besoin d'aménagements spécifiques pour accéder ou suivre cette formation merci de nous prévenir afin que nous prenions les mesures nécessaires. Contacter le référent handicap au 06 76 89 97 19.

NOM DE L'ENTREPRISE	TYPE DE DOCUMENT	DATE DE CREATION	DATE DE MISE A JOUR	PAGE
SMART AND COM FORMATION	FICHE PEDAGOGIQUE DE FORMATION	2016	JANV 2024	2/2