



L'Univers de la Restauration

Selon l'Ecole

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans restaurateurs ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau 1- Fondamentaux

Minimum 1 an d'expérience professionnelle

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur, assistant pâtissier + équipe École

NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION

Inscription individuelle sur des laboratoires pouvant accueillir entre 8 et 12 stagiaires

MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS

- Créer une gamme de desserts à l'assiette du dessert bistronomique jusqu'au dessert gastronomique.
- Découvrir et travailler des associations gustatives classiques et plus originales.
- Apprendre à gérer les mises en place de ces desserts assiette.

CONTENU

- Réaliser une gamme de desserts à l'assiette alliant la saisonnalité et le goût.
- Créer une gamme de mignardises.
- Optimiser les recettes et les mises en place tout en adaptant le dressage.
- Réaliser des recettes de base issues des Essentiels sous le prisme de la gourmandise raisonnée.

PROGRAMME DETAILLE

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme, réalisation des différents crèmeux, mix à glace.../
Jour 1 14H-17H : fabrication des différents biscuits et pâtes
- **Jour 2 8H30-12H30** : fabrication des coulis, sauces .../
Jour 2 14H-17H : fabrication des différents éléments propre à chaque dessert
- **Jour 3 8H30-12H30** : Fabrication des décors et des desserts assiette et dégustation/
Jour 3 14H-17H : suite dégustation

Débriefing avec le Chef

Présentiel Collectif

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants.
- Crédit et réalisation de recettes.

COÛT ET DURÉE

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1800 € */**/***	85,71 €	2160€

*10% de remise sur prix public pour client Valrhona

**28% de remise sur prix public pour client Cercle V

***40% de remise sur prix public pour clients -25 ans



Durée de la formation : 21 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12 -

N° de déclaration d'existence :

827 500 518 26