

LA RESTAURATION

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans restaurateurs ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur Intervenant

NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION

Equipe composée de 6 personnes maximum

MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS

- Proposer une nouvelle offre de desserts de restauration.
- Réaliser une mise en place et des dressages rapides et pertinents.

CONTENU

- Réalisation d'une gamme de desserts simples de restaurant.
- Travail d'association de produits de saison.
- Réalisation de recettes tout chocolat, fruitées ou épicées.

PROGRAMME DETAILLE

- **Jour 1 8h30-12h30** : Accueil, tour de table, présentation du programme/ **Jour 2 14h-17h** : réalisation des recettes de base
- **Jour 2 8h30-12h30** : Réalisation recettes/ **Jour 2 14h-17h** : suite réalisation recettes
- **Jour 3 8h30-12h30** : Réalisation et finition décors chocolat / **Jour 3 14h-17h** : dressage du buffet, dégustation, débriefing avec le Chef

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

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

COÛT ET DURÉE

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
6 800 € */**	323,81 €	8 160 €

* 10% de remise sur prix public pour client Valrhona

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



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