

LES DESSERTS DE RESTAURANT

PR8160093251

Maîtriser l'organisation et la mise en place des desserts et des cafés gourmands.

Durée: 21.00 - (3.00 jours)

Profils des stagiaires

- Chefs cuisiniers, Cuisiniers, Commis, Débutants.
- Tout personnel et gérant du secteur de la boulangerie et pâtisserie

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser l'organisation et la mise en place des desserts et des cafés gourmands.
- Se perfectionner dans le dressage des desserts sur assiette.
- Développer sa créativité autour des recettes réalisées.
- Remettre en place une nouvelle carte des desserts

Contenu de la formation

- RAPPELS DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE
 - Gestes élémentaires d'hygiène
 - Tenue vestimentaire
 - Repérer les emplacements stratégiques d'hygiène et de sécurité
- APPROCHE TECHNOLOGIQUE DES MATIERES PREMIERES
 - Impact et conséquences de chaque matière première dans la réalisation
 - Origine des matières premières
 - Choix des matières premières et des produits
- PREPARATION ET VERIFICATION DU MATERIEL
 - Choix du matériel adapté à la fabrication
 - Vérification de l'état du matériel
- DEROULE DES ETAPES DE FABRICATION
 - Suivre une fiche technique
 - Organigramme des étapes de fabrication
- LES PÂTES DE BASE
 - Pâte feuilletée.
 - Pâte sablée.
 - Pâte brisée.
 - Pâte à choux.
 - Les biscuits : Génoise Dacquoise
 - Financiers.
 - Macarons.

- RÉALISATION D'ÉLÉMENTS PERMETTANT D'APPRÉCIER DIVERSES TEXTURES
 - Craquante, croquante, crémeuse, mousseuse, moelleuse.
 - Réaliser des inserts pour varier les saveurs et les textures.
 - Réaliser des sauces coulis, crèmes et mousses.
- MAITRISE DES TECHNIQUES DU TRAVAIL AU CADRE
 - Notions de dressage.
 - Les formes (carré, cercle, cadres).
 - Utilisation des bases pour le dressage des entremets.
- MIGNARDISES ET GOURMANDISES POUR CAFÉ GOURMAND
 - Travail autonome des bases vues.
 - Réalisation et dressage de desserts à l'assiette.
 - Réalisation de mignardises .

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique alliée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Démonstrations des pratiques professionnelles

Apports technologiques appliqués

Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.

Visualisation des produits et des recettes

Dégustation et analyse critique des productions

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de positionnement en amont de la formation

Exercices d'application. Mises en situation.

Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur

Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage

Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation

Attestation de compétences remise sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

2700.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référant handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**



ORDI N' CO - AMRIS FORMATION

Zone Athélia III - 785, Voie Antiope - 13600 LA CIOTAT - 04 42 03 04 42
patricia.clere@ordinco.com - formation@amrisformation.com



Sanction Pédagogique

Attestation de compétences remise sur demande

Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 3 mars 2024