

## 9 Optimiser et Innover en Pâtisserie

Domaine : **TECHNIQUES MÉTIERS HOTELLERIE RESTAURATION**

Thème : **CUISINE**

Formacode : 47752

Durée en heure et en jour : 21 heures - 3 jours

Modalité de la formation : **PRÉSENTIEL - BLENDED**

Public cible : Chef de cuisine - Second de cuisine - Chef de Partie - Commis de cuisine

Nombre de personnes min et max : de 2 à 8 participants en Intra et de 4 à 8 participants en Inter



mise à jour 01/2021

Objectif de la formation : **Permettre à l'apprenant de proposer une nouvelle offre de desserts de restaurant en optimisant sa productivité et ses ratios**

### Programme

- Construction en diversifiant sa carte de desserts
- Respect des saisons et des produits frais
- Amélioration de sa fabrication et de son organisation de mise en place en valorisant le produit
- Réaliser simplement un dessert d'exception par de nouvelles techniques
- Comment remplacer le sucre par d'autres produits naturels
- Élaboration de recettes légères en sucre
- Respect des ratios et de fiches techniques

### Objectifs Pédagogiques

- Respecter le produit de base en découvrant de nouvelles techniques de cuisson
- Présenter une nouvelle offre de qualité en optimisant la mise en place
- Découvrir le sucre autrement
- Savoir alléger en sucre ses desserts



**Prérequis : Connaissances culinaires de base requises (niveau CAP). Néanmoins, un test des connaissances sera réalisé en début de formation**