

# (Re)Dynamiser l'offre des desserts en self-service

## PUBLIC VISE :

Cuisinier, agent polyvalent de restauration, agent de service.

## NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 8 personnes maxi.

## LIEUX DE FORMATION :

Intra

## DURÉE :

2 jours consécutifs (14h)

## PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

## CONTACT :

Restau'Co  
Formation & Services à l'Adhérent  
1 rue Tabourot des Accords  
La Cuverie- 21000 Dijon  
✉ formation@restauco.fr  
☎ 06 13 94 89 96

## OBJECTIFS

Réintroduire les **recettes « maison »**.  
Valoriser, travailler les **fruits frais**.  
Introduire de **nouvelles recettes** et de nouvelles saveurs.  
Mettre en valeur la ligne de self par **le dressage et la présentation**.  
Définir une méthode de travail et **d'organisation**.

## PROGRAMME

**3 axes de travail pour "booster" ses desserts en self-service.**

### ANALYSE DE L'EXISTANT

Les attentes des convives, les tendances du moment.

Les ingrédients : saisonnalité, produits intermédiaires, produits d'assemblage.

La nutrition : grammages, apports nutritionnels en fonction de la typologie des convives.

### LES TECHNIQUES DE PRODUCTION

Les contraintes techniques de la collectivité.

L'organisation, la méthode de travail : les effectifs/quantités à produire, les fiches techniques, le planning de production, l'organisation de l'espace.

Les fruits frais : découpe/taillage, mise en valeur.

Les pâtes, fonds, appareils à base d'œufs, biscuits, mousses, sauces et coulis.

Mise en application par la réalisation de recettes créatives.

**LA MISE EN VALEUR DE L'OFFRE (Dressage, décoration)**

Montage et finition des pâtisseries.

Dressage des desserts, association des couleurs, portionnement, mise en valeur.

Présentation sur le linéaire.

**Débriefing à chaud / Partage d'expérience.**

## PÉDAGOGIE

Alternance entre apports théoriques et mises en pratique dans les conditions réelles de production, avec service des recettes aux convives.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

## SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation des connaissances (questions orales).

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.