

PATISSERIES ET DESSERTS EN RESTAURATION

OBJECTIFS

1. Améliorer ses connaissances et ses techniques en vue de développer la qualité de sa prestation.
2. Diversifier et renouveler sa carte pour la satisfaction et la fidélisation de sa clientèle.
3. Favoriser l'innovation de votre équipe, créer son identité.

PUBLIC

Tout salarié professionnel de la restauration justifiant d'une expérience significative au poste de cuisinier

PRE-REQUIS

Connaissances des techniques et théories culinaires. Capacités de mises en applications dans les règles d'hygiène.

LIEU DU STAGE

H&C Conseil

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

DUREE DE LA FORMATION

14 heures

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Lecture commentée des documents descriptifs.
Mise en application des fiches techniques, partage des savoirs et mise en valeur de l'innovation dans le respect des règles.

SUIVI ET EVALUATION

- Evaluation en cours de formation sur des cas pratiques
- Attestation de fin de formation.

I. LES PRODUITS

Connaissance des différents produits, de leurs qualités, de leurs origines et de leurs propriétés.

- Les farines
- Les sucre
- Les produits laitiers
- Les œufs
- Les fruits
- Le chocolat
- Les épices
- Les herbes aromatiques

II. LES REALISATIONS DE BASE

- Les pâtes et les biscuits (de base et dérivés).
- Les crèmes.
- Les fruits frais et cuits.
- Les mousses et meringues.
- Les granités, sorbets et glaces.

III. LES PATISSERIES ET DESSERTS

- Mise en application des fiches techniques dans le respect des règles.
- Accords et associations des réalisations
- Réflexion et innovation autour des acquis et réalisation.
- Travail sur la présentation des pièces réalisées.
- Dégustation et analyse sensorielle.
- Débriefing autocritique.