

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

<b>LES DESSERTS A L'ASSIETTE</b>
<b>Domaine</b> : Pâtisserie, Boulangerie, Hôtel, Restaurant
<b>Durée en heures et en jour</b> : 4 Jours soit 28 heures
<b>Modalité de la formation</b> : <i>présentiel</i>
<b>Public cible</b> : <i>Responsable d'établissement hôtelier ou de restauration, Boulangerie et Pâtisserie</i>
<b>Nombre de personnes min et max</b> : 1 à 6

## Objectifs :

Acquérir ou développer (selon le niveau du stagiaire) les différentes techniques de base en matière de confection de pâtisserie pour le dessert à l'assiette

## Programme :

Recherche des besoins de l'entreprise sur :

- Croquembouches
- Wedding-cakes
- Sucre tiré, soufflé, coulé
- Moulages, bonbons chocolat
- Glaces, sorbets, entremets glacés
- Confiseries (pâtes de fruit, nougats, guimauves, ...)
- Les pâtes de base, feuilletage ordinaire ou inversé, nouveauté en pâte à choux collant à la réalité du marché.
- Crèmes de base, mousseline et dérivés
- Macarons divers et garniture (ex : caramel beurre salé)
- Les gâteaux secs, pain d'épices, sablés divers, petits fours
- Les tartes modernes
- Création de spécialités ...
- Création de bûches ...
- Les entremets...
- Décor et dressage à l'assiette
- Mise en place d'un cahier recettes en fonction des demandes.
- Démonstrations et explications techniques des recettes réalisées avec le stagiaire.
- Compte rendu détaillé

## Prérequis :

- Maîtriser les bases des règles de la pâtisserie

**Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :**

- Mise en place d'un cahier recettes en fonction des demandes.
- Démonstrations et explications techniques des recettes réalisées avec le stagiaire.
- Compte rendu détaillé

**Modalités d'évaluation des connaissances :**

- QCM, attestation de fin de stage...*

**Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants**

- Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.*

- Lieu de la session : SUR SITE CLIENT**