

PROGRAMME DE FORMATION

---

## DESSERTS DE BISTRO ET RESTAURANTS

Dernière mise à jour en Août 2021



## Explicatif

Création et réalisation de desserts pour la carte du restaurant.  
L'accent est mis sur des techniques de travail favorisant la rationalisation de la production et la rapidité à l'envoi ainsi que sur une présentation simple et soignée.

## Objectifs de la formation

- Acquérir ou développer ses connaissances sur les bases de la pâtisserie
- Augmenter la rapidité d'envoi pendant le service
- Booster la créativité des équipes
- Maitriser les techniques de mise en place pratiques

## Intervenant

Sébastien REUL

Chef consultant



### *Domaines d'intervention*

- Création de produits de cuisine et de pâtisserie de restaurant, offre traiteur et snacking
- Gestion de prix
- Optimisation de rentabilité et de productivité

## Détails de l'action de formation

- Briefing sur les différents points de la formation
- Vision des équilibres nécessaires à une carte bistro
- Apprentissage des différents saveurs et de leurs exploitations
- Apprentissage des équilibres gustatifs et des principaux accords

## Durée de la formation

21 heures

## Prix de la formation

A partir de 50€/heure/stagiaire

## Modalités et délais d'accès

Pour vous inscrire à cette formation, nous vous invitons à nous contacter par mail : [sr-consulting@outlook.fr](mailto:sr-consulting@outlook.fr)  
Une délais moyen de 30 jours est à prévoir entre la signature de la convention et le début de l'action de formation

## Type de formation

Présentielle

## Pré requis et public visé

Du chef au commis, bases de cuisine souhaitées

## Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation

- Evaluation par l'intervenant des acquis de formation des stagiaires
- Auto évaluation par les stagiaires des acquis de formation

## Dispositif d'appréciation des résultats de formation

- Evaluation qualitative de la formation par les stagiaires à l'issue de celle-ci
- Evaluation qualitative des résultats de la formation par le chef d'entreprise 3 mois après la fin de la formation

## Dispositif de suivi d'assiduité à la formation

Feuilles d'émargement co-signées par l'intervenant et les stagiaires par séances de formation

## Accessibilité

Nous prions les personnes en situation de handicap de nous contacter au préalable. Nous essayerons dans la mesure du possible d'apporter les réponses souhaitées

## Exemples de produits mis en place au cours de la formation

Cette liste est non exhaustive et peut être soumise à modification selon les besoins de formation de l'entreprise.

- Moelleux chocolat, crème anglaise à la fève de Tonka
- Gâteau fondant cacao
- Crêpes
- Riz au lait vanille et caramel beurre salé