

PROGRAMME DE FORMATION

DESSERTS DE RESTAURANT, NOUVELLES TECHNIQUES

Dernière mise à jour en Août 2021



Explicatif

Création et réalisation de desserts à l'assiette pour une carte de restaurant. Sélection de produits, recettes modernes et de niveau intermédiaire, dressage tendance.

Objectifs de la formation

- Développer ses connaissances en pâtisserie pour acquérir un niveau intermédiaire de dressage à l'assiette
- Améliorer ses techniques de dressage
- Optimiser sa recherche de fournisseurs
- Maîtriser 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
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.

- Parfait au chocolat, mousse verveine, copeaux de chocolat noirs
- Poire pochée, granola cannelle
- Paris-Brest
- Soupe de fraises, verveine et zestes de citron