

Approche nouvelle des desserts de restaurant

DURÉE : 2 Jours / 14 heures

COÛT PAR PERSONNE INTER: 350,00 €/jour - minimum 3 personnes

COÛT GROUPE INTRA : Nous consulter

DATES : A définir

LIEU ET ADRESSE : A définir

NOM ET QUALITÉ DU FORMATEUR : Voir convention

MODALITES ET DELAIS D'ACCES → 15 jours après:

- Avoir complété un bulletin d'inscription,
- avoir eu un entretien téléphonique avec notre intervenant,
- avoir validé les dates,
- avoir retourné la convention signée, et tout autre document nécessaire pour votre inscription.

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap.

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Développer une offre tendance bistrot en l'adaptant aux attentes de la clientèle.
- Développer une gamme de pâtisserie de restaurant gourmande
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer la carte dessert.
- S'approprier ce courant culinaire qui mêle l'esprit bistrot et l'audace gastronomique côté dessert.

PROGRAMME :

➤ MODULE 1 : Innovation et cadre général

Concevoir une offre dessert sur un créneau qualitatif à tendance gastronomique.
Travailler des produits qualitatifs à faible coûts selon des méthodes gastronomiques.
Amélioration des saveurs, textures et visuels de votre carte dessert
Approches et connaissances des sucres les plus adaptés à l'élaboration de recettes légères et gourmandes.

➤ MODULE 2 : Production et tour de main technique

Déclinaison des recettes pour l'élaboration d'une offre adaptée aux nouveaux besoins.

Exemple de Recettes données à titre indicatif

- Tourtière de pommes rôties, saveurs amandes et caramel chocolaté.
- Mille-feuille comme une pastilla au citron, marmelade de citron confit et sorbet au citron.
- Moelleux de recuite de Brebis aux pommes Reinettes du Vigan et parfum d'agrumes.
- Mousse au chocolat et griotte ultra légère comme une forêt noire.

PUBLIC CIBLE :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

1. Les modalités pédagogiques :
Travail de groupe collaboratif et interactif sous la forme de travaux dirigés d'application. Des tests organoleptiques avec commentaires sont ensuite organisés.
2. Le rôle du formateur : À partir de contraintes techniques, économiques, organisationnelles des prestations signalées attractives, notre formateur réalisera plusieurs recettes en respectant les normes professionnelles.
3. Les matériels utilisés : Cuisine professionnelle équipée. Les participants doivent apporter une tenue professionnelle de cuisine.
4. Les documents remis aux participants : Dossier pédagogique avec les cours et les fiches recettes.
5. Nature des travaux demandés aux participants : Ateliers de pratique en cuisine.

Les plats proposés par le formateur sont donnés à titre indicatif, il appartiendra à l'intervenant professionnel d'ajuster ses propositions en fonction des approvisionnements et de la saison. Les recettes définitives seront transmises aux stagiaires par le biais de la lettre d'information envoyée avant le démarrage de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation :

Evaluation normative : Dans un processus d'essai/erreur le candidat devra être capable de maîtriser correctement les points clefs techniques et théoriques.

Evaluation sommative : L'intervenant sous la forme de questionnaire vérifiera l'acquisition théorique et technologique des éléments techniques, professionnels présentés durant la formation. Cette action permet au formateur de constater le niveau des connaissances acquises par le groupe, les stagiaires.

MODALITÉ D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS :

La fiche d'évaluation prédéfinie par nos services.