



★ **M. Nicolas MULTON**
Chef Pâtissier

Dates de la formation

Nous consulter
2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Découvrir et maîtriser le travail du chocolat pour les desserts à l'assiette. Concevoir des prestations élaborées et innovantes spécifiques à la restauration, basées sur les saveurs d'aujourd'hui et les nouvelles habitudes de consommation.

Méthodes pédagogiques

Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.

Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).

Formation en présentiel collectif

Public et prérequis

Cuisiniers, Chefs de cuisine, Pâtissiers
Aucun prérequis

Coût

850 €, prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19
e-mail : fpc@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Atelier tout chocolat

► Programme détaillé

► Produits et matières premières

- Présentation des critères de qualité
- Sélection en fonction de l'origine du produit
- Compréhension du rôle et de l'incidence des ingrédients dans la conception des recettes
- Les techniques de mise au point : tablage, trempage, moulage....
- Les mariages de saveurs
- La conservation
- Les règles d'hygiène

► Réalisation de recettes basées sur :

- La qualité gustative, la décoration
- Les tendances actuelles (épices, peu sucré...), l'originalité
- Les textures nouvelles
- Les appareils mousseux, crémeux, ganaches, aux fruits, aux épices, aux chocolats, sauces, glaces, soufflés,...

► Présentation

- Service à l'assiette, sur chariot ou sur un buffet
- L'originalité dans les propositions
- La faisabilité et l'organisation de travail
- Les décors rapides
- Les mises en place...
- La créativité basée sur les mariages de goût et de saveurs

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session