



★ **M. Antony TERRONE**
Chef Pâtissier - Consultant

Dates de la formation

Lundi 3, mardi 4 et mercredi 5
octobre 2022
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Diversifier et dynamiser sa
carte de desserts par la
réalisation de nouvelles
recettes à base de produits
de saison. Travailler
l'originalité et la présentation.

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.

Public et pré-requis

Cuisiniers, Chefs de cuisine,
Pâtissiers
Aucuns Pré requis

Coût

1 140 €, prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est
accessible aux personnes en
situation de handicap.



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Desserts à l'assiette : innovation et créativité

► Programme détaillé

► Les produits

- Les origines, les variétés
- Le marché et les périodes de production
- Les valeurs qualitatives
- Les caractéristiques organoleptiques des différentes variétés
- Dégustation et analyse des produits

► Les desserts sur assiette

- Les tendances et nouveautés
- La présentation et décoration
- Les mariages des goûts
- L'association des formes, des volumes et des saveurs
- Les erreurs à éviter
- Le calcul des coûts
- Les desserts chauds...
- Les sauces, coulis...
- Les mi-cuits...

► Les desserts pour banquets

- L'originalité dans les propositions
- La faisabilité et l'organisation
- Les décors rapides

► La commercialisation

- Définir des prestations pouvant être proposées dans son établissement
- Appréhender une démarche de découverte envers sa clientèle

► Bilan du stage

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

CEFPPA
Adrien Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

► **Contactez**
nos conseils en formation

Tél : 03 90 40 05 19
E-mail : fpc@cefppa.eu