



★ **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