



★ **M. Jérôme AMORY**  
Chef de cuisine - Consultant

### Dates de la formation

Mardi 2, mercredi 3 et  
jeudi 4 mai 2023  
Lundi 16, mardi 17 et  
mercredi 18 octobre 2023  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30

### Objectifs pédagogiques

Découvrir des produits semi-  
élaborés pour réaliser des  
pâtisseries de qualité.  
Maîtriser les techniques  
d'assemblage, améliorer la  
rapidité d'exécution, le goût et  
le dressage.

### 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).  
Remise d'un livret pédagogique.  
Formation en présentiel.

### Public et prérequis

Cuisiniers, Chefs de cuisine,  
Pâtisseries.  
Aucun prérequis

### € Coût

1 140 €, prix net.

### Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

Tél. (+33)3 90 40 05 19  
e-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto: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

# Desserts de collectivité : créativité et originalité

## ► Programme détaillé

### ► L'adaptation des techniques de base de la pâtisserie à la collectivité

- L'optimisation de l'utilisation du matériel
- La découverte des produits alimentaires intermédiaires
- Le transfert des techniques de pâtisserie traditionnelle aux matériels et contraintes de la collectivité

### ► La valorisation des produits d'assemblage

- La connaissance des produits disponibles, leurs techniques d'utilisation et le calcul des prix de revient : les pâtes, les biscuits, les crèmes, les appareils, les mousses...
- L'association des produits frais avec les produits semi élaborés
- L'élaboration des sauces et coulis
- La réduction des gestes techniques et la gestion de son temps
- La connaissance des techniques de conservation

### ► Le rapprochement à la pâtisserie de type « familiale »

- L'analyse des tendances actuelles et de l'attente de la clientèle
- La maîtrise des techniques de montage, de finition et de décoration, adaptées aux styles de commercialisation et de distribution
- La mise en place des desserts à thème : la découverte d'un produit, le calendrier des fêtes, les saisons
- La recherche de l'attractivité des produits dans l'assiette
- La mise en valeur des desserts sur la ligne de self ou en service à table par le décor

### ► 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

**Qualiopi**  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification Qualiopi a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE