Desserts de collectivité : créativité et originalité

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

Dates de la formation
Lundi 8, mardi 9 et mercredi 10 novembre 2021
Lundi 2, mardi 3 et mercredi 4 mai 2022
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 pré-requis
Cuisiniers, Chefs de cuisine, Pâtissiers.
Aucuns Pré-requis

Coût
1 140 € , prix net.

Lieu
CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

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

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 les 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

Contactez
nos conseils en formation
Tél : 03 90 40 05 19
E-mail : fpc@cefppa.eu