



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

📅 Dates de la formation

Lundi 6, mardi 7 et
mercredi 8 février 2023
Lundi 20, mardi 21 et
mercredi 22 novembre 2023
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

🎯 Objectifs pédagogiques

Optimiser les techniques permettant la présentation de desserts variés et différents. Simplicité, générosité, élégance, gourmandise, couleurs, fraîcheur des fruits, richesse, goût et textures, tout simplement.

📖 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, Chefs Pâtissier et Pâtissiers. Aucun prérequis

💶 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.

Desserts et gourmandises de restaurants : nouvelle collection

▶ 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



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

CEFPPA
Adrien Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

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