



★ **M. Stéphane COROLLEUR**  
Chef pâtissier

#### **Dates de la formation**

Lundi 18, mardi 19 et mercredi 20  
octobre 2021  
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.

#### **Public et pré-requis**

Cuisiniers, Chefs de cuisine, Chefs Pâtissier et Pâtisseries.  
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

# 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

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

► **Contactez**  
nos conseils en formation

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