

DESSERTS DE RESTAURANT



Objectifs

Préparer, assembler, et dresser des desserts de restaurant

Contenus

– Les fondamentaux des pâtes de base : brisée, sablée, feuilletée, génoise – Les fondamentaux des crèmes de base : pâtissière, anglaise, bavaroise – Les opérations de mise en place au poste « pâtisserie et entremets » : pâtes de base, crèmes de base, garnitures – La fabrication et cuisson de pâtisseries : crème brûlée, entremet, tarte – Les sauces et coulis : sauce chocolat, coulis fruits rouges – Le montage, assemblage et mise en valeur des desserts

Pré-requis

Maîtriser les fondamentaux de la pâtisserie.

Modalités et délais d'accès à la formation

Entretien de motivation

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures au total : 21 heures

Dates

Du 01/01/2021 au 31/12/2021 à Ambert

Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier.

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

Validation

Attestation de compétences

Modalité de financement

- Financement individuel
- Financement Région
- Financement Pôle Emploi

Tarif

Prix maximum en euros TTC : 18,00 € heure stagiaire

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat