

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 bas, 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

Admission après entretien et positionnement Délais d'accès à la formation : Nous consulter

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures au total : 21 heures

Dates

Du 04/01/2021 au 31/12/2021 à Cusset

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
- Plan de développement des compétences
- PRO-A

Tarif

à partir de 15 € de l'heure stagiaire

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

Résultat(s)

Taux de satisfaction stagiaire GRETA: 90 %

Formation réalisée par

GRETA Bassin Dore-Allier (Vichy, Cusset, Thiers)
Boulevard du 8 Mai 1945
03300 - Cusset

Site de formation

Lycée polyvalent Valéry Larbaud
boulevard Gabriel Péronnet
03300 - Cusset

Contact

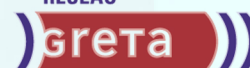
Christophe BERNIGAUD
04 70 97 78 58
contact@greta-doreallier.fr



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU



AUVERGNE