

PÂTISSERIE POUR CUISINE DE COLLECTIVITÉ



Objectifs

Acquérir les techniques nécessaires pour réaliser des desserts attractifs ; optimiser du temps et réduire les coûts Améliorer la qualité en proposant du « fait maison »

Contenus

– Transfert des techniques de pâtisserie traditionnelle aux matériels et contraintes de la collectivité. – Connaissance des produits disponibles, leurs techniques d'utilisation et le calcul des prix de revient – Maîtrise des techniques de montage, de finition et de décoration – Connaissance des techniques de conservation

Pré-requis

Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

Modalités et délais d'accès à la formation

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

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi, Public spécifique

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures au total : 21h

Dates

Du 04/01/2021 au 30/12/2021 à

Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mises en situation

Modalités d'évaluation

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

Validation

Attestations 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)
24 boulevard du 8 Mai 1945
03300 - Cusset

Site de formation

Lycée Albert Londres
24 boulevard du 8 Mai 1945
03300 - Cusset

Contact

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