

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.

Public concerné

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

Dates

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Le Puy en Velay
Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Yssingaux

Méthodes pédagogiques

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

Validation

Attestation de compétences

Formation réalisée par

Greta du Velay (Puy-en-Velay, Monistrol-sur-Loire, Yssingaux)

2/4 Avenue du Docteur Durand
43000 - Le Puy en Velay

Site de formation

Greta du Velay
27 boulevard Président Bertrand
43000 - Le Puy en Velay

Contact

Céline GIBERT
04 71 09 80 20
greta@velay.greta.fr