DESSERTS DE RESTAURANT



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

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 patisserie.

Public concerné

Validation

Attestation de compétences

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation

Contact

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE