

# 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

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures en centre : 21h
- Nombre d'heures au total : 21 h

## 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

Prix maximum : 15€/heure.

Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

## Résultat(s)

Taux de satisfaction secteur hôtellerie restauration 100%

Formation réalisée par  
GRETA Auvergne

Site de formation  
Lycée Jean Monnet  
39 place Jules Ferry  
03400 - Yzeure

Contact  
Véronique GROULIER  
04 70 97 78 58  
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr