

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

Public concerné

Validation

Attestations de compétences