

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

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

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%