

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

Validation

Attestation de compétences