

# 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 au total : 21 heures

## Dates

Aucune session enregistrée à ce jour.

## 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

à partir de 15 € de l'heure stagiaire

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

## 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 46 99 00  
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

RÉSEAU  
**greta**  
AUVERGNE