

# PROGRAMME DE FORMATION

## LES DESSERTS DE RESTAURANT ET TENDANCES

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation "**Les desserts de restaurant et tendances**", les apprenants seront capables

- Identifier les structures d'équilibre d'un dessert.
- Accorder les différents éléments d'un dessert dans le but d'optimiser l'interaction des saveurs.
- Réaliser des décors harmonieux à base de fruits secs, frais, marmelade, pâtes, chocolat,...
- Réaliser des desserts créatifs à partir des bases pâtisseries.
- Appliquer les cuissons appropriées pour un résultat optimal.

### PUBLIC CONCERNÉ

Personnel de cuisine

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

14h en présentiel.

### LIEU DE LA FORMATION

Dans l'unité de production du restaurant du client.

### PROFIL DU FORMATEUR

La formation sera assurée par un formateur pâtissier de restaurant expérimenté.

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Ateliers pratiques. Moment d'échange pertinent et enrichissant finalisé par une table ronde autour de la dégustation des réalisations.

Méthode interrogative, démonstration en temps réel.

### CONTENU DE LA FORMATION

**LES PÂTES ET LEURS DÉRIVÉES** : *Les pâtes brisées, feuilletées, levées, levées feuilletées, battues et poussées, à biscuit, à structure liquide.*

**LE CHOCOLAT** : *Élaboration des différentes textures de base Elaborations de base (crème, glace, sabayon, mousse ...).*

*Techniques spéciales de travail du chocolat (glaçage, marbrage, moulage ...).*



*Décor au chocolat (fleur, cigarettes ...)*

**FRUITS EN DESSERTS**

**LES PRINCIPAUX APPAREILS**

**LES PRINCIPALES CRÈMES**

**ACCOMPAGNEMENTS**

**GARNITURES DÉCORATIVES ET AROMATIQUES**

**GLACERIE**

**TRAVAUX D'ÉLABORATION DE DESSERTS**

**PRATIQUES DE VALORISATION DES DESSERTS**

**RECHERCHE DE RATIONALISATION DES TÂCHES ET GESTION DU TEMPS**

**ANALYSE SENSORIELLE DES RÉALISATIONS**

#### **TARIF**

350€ HT par apprenant.

Pour toute demande particulière, veuillez nous contacter.

#### **DÉLAI D'ACCÈS**

Les inscriptions doivent être réalisées 15 jours avant le début de la formation.

#### **CONTACT**

Pour tous renseignements complémentaires vous pouvez nous contacter au 06 64 61 22 47, ou par mail : [contact@switch-formation.fr](mailto:contact@switch-formation.fr)

#### **ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.