cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Desserts à l'assiette / Desserts pour salons de thé

25/01/2024

Prix INTER : à partir de 0,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : Toute personne désireuse de se former, d'apprendre le dressage d'assiette de dessert et de la mini pâtisserie.

Prérequis : Connaissance des bases de la pâtisserie.

Objectifs :

- Acquérir les principes de base de dressage à l'assiette
- Elaborer des pâtisseries dans les règles de l'art et d'hygiène
- Adapter son poste de travail à ce nouveau service
- Allier technique et rentabilité afin de fournir aux clients, tout en gérant sa production et les couts de production

Programme :
Contenu :
Réalisation de mini pâtisserie ;
Créations d'accompagnements pour dessert à l'assiette ;
Harmonisation des parfums et couleurs ;
Fabrication de dessert "minute" ;
Réalisations de verrines sucrées ;
Connaissances des produits et des normes d'hygiène .

Programme :
Réaliser ses desserts à l'assiette ;
Créer d'après sa gamme de pâtisserie des mini pâtisseries et verrines ;
Valoriser son entreprise sur la présentation et la qualité.

Formateur référent :
M. Nicolas BOUGREAU, consultant - formateur en pâtisserie, chocolaterie, hygiène alimentaire

Méthode pédagogique :
Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique ;
Des fiches techniques sont remises aux stagiaires ;
Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire ;
Les matières premières restent à la charge du client.

Moyens et supports pédagogiques :

cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Modalités d'évaluation et de suivi :
Délai d'accès de 24h.
Inscription après avis du responsable de formation.
L'évaluation se fera tout au long de la formation.
Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition.