

Pâtisserie de restaurant, dessert à l'assiette

Objectifs de la formation

- * Acquérir des gestes professionnels et des techniques autour de divers produits (chocolat, macarons, biscuits, fruits...) selon un chef reconnu.
- * Créer des desserts du jour (à l'assiette et autres contenants) avec originalité, adaptés à une faisabilité de production (rapidité d'exécution).
- * Anticiper une production en tenant compte de différents facteurs (personnel restreint, ...) en élaborant des mises en place rapide.
- * Maîtriser des techniques de mise en œuvre en respectant la réglementation HACCP.

Déroulement du programme

- * Connaissance des produits et utilisations principales (nouveautés), la saisonnalité, les différentes textures... : explications sur le travail du sucré en restauration.
- * Plus de dix desserts à réaliser (comprenant de grands classiques revisités), des mignardises et des macarons seront confectionnés : du produit brut à la finalité dans l'assiette.
- * Les différents dressages de desserts à l'assiette ou autres contenants sont effectués en privilégiant le goût (décoration contemporaine mais surtout gourmande).
- * Travailler des recettes simples et rapides en anticipant des techniques de mises en place rapide pouvant palier à une main d'œuvre restreinte en pâtisserie.
- * Développer sa créativité à partir de produits de base travaillés (saveurs actuelles, parfums rassurants et étonnants, ..., mélanges de fruits et de légumes).
- * Acquérir des tours de mains (fabrication et décoration) selon le chef pâtissier.
- * La créativité dans les décors : sauces, coulis, inscriptions au cornet, chocolat, tuiles....
- * Confectionner en série des préparations compatibles avec la législation en vigueur « normes d'hygiène alimentaire en restauration »
- * Dégustation et analyse critique de la production

Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'une attestation de stage, d'un livret de formation et d'une clé USB des dressages réalisés.

Public concerné : Chefs de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine.

Dates, durée, rythme : Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

Lieu de formation : Atelier cuisine à Bordeaux

Formateurs : Julien Anglade et un professionnel pâtissier

Coût par pers : devis sur demande

Assistante de Direction : Laëticia KERHOAS

Gérant : Mr J. Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

Siège social : 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Atelier cuisine : Au sein des Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com

Site : www.gestes-pro.com

Port : 06 66 26 25 68

Port : 07 86 95 61 89

SIRET :479 623 175 000 37

NAF 8559 A

Enregistré sous le N° : 72330651033

Organisme assujetti à la TVA