



METRO TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

DESSERTS A L'ASSIETTE

EN HOTELLERIE-RESTAURATION

Valoriser les desserts pour augmenter le ticket moyen

ANIMATEURS

- Professionnels de la restauration.

METHODE

- Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

SESSIONS

www.umihformation.fr

TARIF / PERSONNE

350 €HT / 418,60 €TTC

UMIH FORMATION

▪ UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHR, leader sur le Permis d'Exploitation, (20 000 stagiaires / an) répond aux obligations de formation liées à la réglementation ainsi qu'aux besoins exprimés par les stagiaires. C'est ainsi que nombre de formations thématiques ont vu le jour, permettant aux exploitants CHR de développer leurs compétences et celles de leur personnel, pour en faire de véritables atouts au sein de l'entreprise.

UMIH

▪ 80 000 ADHERENTS
L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

PUBLIC ET OBJECTIFS : cette formation s'adresse aux cuisiniers et personnel de cuisine. Elle permet d'apprendre à faire des desserts une source d'augmentation du chiffre d'affaires en développant la créativité tant culinaire que commerciale.

FORMATION 1 JOUR

INTER OU INTRA – 8 HEURES - 6 A 8 PARTICIPANTS

MAITRISE DES INCONTOURNABLES DE LA PATISSERIE

EXPLOITATION ET VALORISATION DES SAVEURS ET TEXTURES
CREATIVITE ET PRODUITS D'AIDE A LA REALISATION DE DESSERTS
TECHNIQUES DE PRESENTATION SUR ASSIETTE
DESIGN CULINAIRE PAR LE CHOIX DU SUPPORT

EXERCICES PRATIQUES

REALISATION DE PLUSIEURS DESSERTS
EXERCICES PRATIQUES
MISE EN SITUATION