



INTERVENANT

Pâtisseries de restaurant, chef de cuisine, cuisinier

MÉTHODE

Organisation et lecture de fiches techniques.

Recettes en vidéo et images. Analyse sensorielle autour des réalisations à distance.

Remise d'un dossier

pédagogique de la formation. Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

PROGRAMME

LES BASES DE LA PÂTISSERIE

MAÎTRISER DES TECHNIQUES SIMPLES

PUBLIC : Cette formation s'adresse au personnel de cuisine et de pâtisserie.

PRÉ REQUIS : Personnel de cuisine avec notions de techniques culinaires. Avoir du matériel de cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables :

- Savoir réaliser des techniques en pâtisserie
- Maîtriser des techniques simples
- Développer ses connaissances en pâtisserie
- Maîtriser les différentes textures pour réussir ses desserts

Taux d'acquisition : 96,97%

Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

Formation 14 HEURES

INTER INTRA ENTREPRISES - 6 À 8 PARTICIPANTS

PHASE THÉORIQUE AVEC UN POWER POINT SUR PÂTISSERIE ET DESSERTS EN RESTAURANT

- MAÎTRISER LES BASES POUR CRÉER DES RECETTES SIMPLES
- APPORTER DE LA VALEUR AJOUTÉE À DES DESSERTS DE BASE
- RESPECTER DES COÛTS RATIOS

MISE EN APPLICATION DES THÉORIES SUR LES TECHNIQUES DE DRESSAGE

- RÉALISATION EN PHASE PRATIQUE EN PLATEAUX TECHNIQUES
- DÉCOUPAGE EN GROUPE DE TRAVAIL SUR LES DIFFÉRENTS ENTRÉES ET PLATS
- DEGUSTATION ET TEST ORGANOLEPTIQUE AVEC FICHE DE TRAVAIL

RAPPEL ET MISE EN AVANT SUR LES RÈGLES D'HYGIÈNE

- LA TRACABILITÉ DES PRODUITS ET LEURS CONSERVATIONS

TECHNIQUE DE DRESSAGE

- DOSSIER POWERPOINT SUR LES TECHNIQUES DE MISE EN VALEUR

- MISE EN PRATIQUE AVEC LES RECETTES REALISÉES



VALIDATION DE LA FORMATION : Quizz et QCM. Remise d'une attestation de formation

INTERVENANT

Pâtisseries de restaurant, chef de cuisine, cuisinier

MÉTHODE

Organisation et lecture de fiches techniques.

Recettes en vidéo et images. Analyse sensorielle autour des réalisations à distance.

Remise d'un dossier pédagogique de la formation. Livret de fiches techniques remis aux stagiaires