

LES BASES DE LA PATISSERIE (Restauration collective)

Objectifs :

- Créer des desserts élaborés avec des produits frais et semi-élaborés
- Donner de nouvelles techniques et nouvelles recettes aux participants
- Densifier l'offre de desserts et donner des techniques permettant de dériver les desserts

Personnes concernées :

Personnel de restauration

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

- Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:
- d'un questionnaire en début et en fin de formation
 - Mise en situation des participants

Les attentes de vos Clients et tendances des consommations

Connaitre les produits et savoir les travailler

Savoir travailler des produits frais
Savoir travailler des produits d'assemblages
mettre en valeur sa prestation

Connaitre les techniques de base pour réaliser :

- * Les entremets et verrines
- * Les mousses
- * Les desserts à base de fruits
- * Les pâtisseries
- * Les tartes

Travailler sur des techniques permettant de développer :

- * Variété
- * Saveur gustative
- * Présentation
- * Temps de production
- * Coût

Savoir revisiter un dessert classique pour densifier son offre

- * Travailler le gout en 3D (saveurs, arômes et textures)