

REALISER DES DESSERTS DE RESTAURANT



Programme R15

FORM' ACTIONS

0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

Cette formation desserts de restaurant vise à spécialiser les cuisiniers et les pâtisseries souhaitant concevoir et réaliser des desserts de restaurant innovants et raffinés, en respectant les techniques culinaires avancées, les standards de qualité, et les attentes gustatives des clients, tout en assurant une présentation esthétique et artistique de chaque assiette

Ce stage se veut surtout orienté sur la pratique. En maîtrisant ces connaissances, les cuisiniers sont en mesure d'assurer la confection de desserts modernes et originaux, qui développeront les ventes.

 3 jours soit 21 h en présentiel



Chefs de cuisine, Sous chefs de cuisine, second de cuisine, Cuisiniers, Pâtisseries, Chefs de partie, Commis

 Notion de cuisine

OBJECTIFS :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ✓ Préparer et cuire différents types de desserts et d'entremets adaptés à son type d'établissement.
- ✓ Savoir utiliser les alternatives végétales dans la préparation des desserts.
- ✓ Maîtriser le dressage des desserts et mettre en valeur les produits utilisés.
- ✓ Réaliser des fiches techniques pour les desserts.

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Formation orientée sur la pratique permettant la réalisation de 3 à 5 productions distinctes par jour intégrant les attentes des convives.

MODALITÉ ET DÉLAI D'ACCÈS

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

L'organisation de la production

La réalisation des préparations

- ✓ Les pâtes et biscuits
- ✓ Les crèmes
- ✓ Les ganaches, ganaches montées
- ✓ Les sauces
- ✓ Les mousses
- ✓ Les alternatives végétales
- ✓ Les fabrications glacées
- ✓ Les inserts
- ✓ Les meringues

Le montage et l'assemblage

- ✓ Les éléments de décorations (chocolat, sucres, glaçage, nappage...)
- ✓ Les tuiles , tuiles moulées
- ✓ Les cristallines

La préparation du poste dressage et envoi

- ✓ Les dressages des desserts
- ✓ L'envoi et la communication au cours du service
- ✓ Optimisation et gestion de la production des desserts

Les desserts de la carte

- ✓ La création d'un dessert
- ✓ Les approvisionnements et le stockage
- ✓ Hygiène alimentaire et sécurité au travail

APPORTS PRATIQUES

Réalisation par les stagiaires de 3 à 5 recettes par jour de formation, à choisir en amont parmi plusieurs recettes proposées.

Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client. Chaque stagiaire réalise tout ou partie des recettes proposées

Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expérience

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Exercices pratiques
- Mise à disposition de documents supports et de fiches recettes à la suite de la formation.
- Méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées
- Mise en œuvre pratique au sein de la cuisine de l'établissement

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Évaluation pré et post test
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation

TARIF :

Nous contacter

Date de mise à jour : 29/08/2025