HM FORMATION

Programme de formation

# Desserts Simplissime pour les restaurateurs

**Domaine :** Technique

**Modalité :** Présentiel

**Objectifs :**

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication des desserts de restaurants avec des contraintes de coût
- Améliorer la qualité des desserts servis en salle
- Maitriser les techniques de décor et de finition
- Appliquer de nouvelles techniques de décors et de finition
- Apprendre de nouvelles techniques organisationnelles pour rentabiliser son activité en pâtisserie

**Pré-requis :** Bases en pâtisserie souhaitable

**Public :** Boulanger, cuisinier, pâtissier, artisan etc

**Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :**
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

**Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :**
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

**Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :** Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

**Modalité de suivi de l'action de formation :** Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

**Détail du programme :**

### Techniques apprises durant le stage

- Réaliser une crème prise
- Réaliser des suprêmes d'agrumes
- Apprendre les bases du dressage
- Réaliser une chantilly
- Réaliser différents types de mousses

- Réaliser des gelées
- Réalisation de crèmes à flan
- Réalisation de panna cotta
- Réalisation de riz au lait
- Réalisation de nage de fruits

**Exemples de recettes à réaliser** *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits)*

- Riz au lait vanillé
- Gâteau de semoule à la noisette
- Salade de fraise au basilic
- Panna cotta au chocolat et granola maison
- Carpaccio d'ananas au poivre de timut
- Cheese cake mangue
- Pots de crème au chocolat et croustillant
- Mousseux d'aloévera aux pamplemousses
- Flan pâtissier et sauce fruitée
- Terrible assiette comme une forêt noire
- Verrine de coco croustillante
- Cookies moelleux en cocotte et glace vanille
- Cake saint bernant à l'orange et chantilly tonka
- Rollcake abricots et pistache
- Crème brulée à la bière brune
- Déclinaison de pommes cuites et crues
- Verrine de litchis à la rose
- Nage de mangue à la citronnelle et au gingembre
- Financiers au miel et crème anglaise
- Chouquettes à la chantilly
- Crème brulées au gingembre
- Poires cuite au jus de passion
- Crème prise aux citrons et agrumes
- Fondant au chocolat à la châtaigne
- Mousse au chocolat blanc et au jasmin

**Sanction de la formation** : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)