HM FORMATION

Programme de formation

Les desserts de restaurant gastronomique

Domaine : Technique CHR

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à maitriser les techniques de dressage
- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de nouveaux desserts
- Développer sa sensibilité liée au design (maîtrise des couleurs, textures, formes et contrastes

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

Public : Boulanger, cuisinier, commis de cuisine, pâtissier, artisan ou toute personne souhaitant se former aux techniques de fabrication de nouvelles recettes de pâtisserie pour la restauration

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 :

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en oeuvre des glaçages, décors, finitions et dressage

- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

1. Lime
Ganache coco-citron vert
Crème citron allégée mycryo
Streuzel noisette
Sorbet mandarine
Feuille de meringue décors au combava
Gel citron
Suprêmes d'agrumes pochés au timut
Kumquat confit
Citra leaves

2. Poire-Chocolat-oseille
Tuile au sucre caramélisé
Tube de pâte à cigarette cacao
Siphon poire
Siphon chocolat noir 64%
Brunoise poire-oseille
Chantilly crémeuse à l'oseille
Noisettes caramélisées

3. Nage rhubarbe yaourt
Tronçons de rhubarbe pochée à la fraise
Jus de cuisson framboise fleur de sureau
Espuma yaourt grec
Chips de rhubarbe
Sorbet framboise
Tartare de fraise à l'aneth
Oxalys pourpre

4. Riz au lait coco ananas citron caviar
Disque de riz au lait coco
Gelée yuzu
Enrobage ivoire coco
Marmelade ananas citron caviar
Chips ananas
Ganache coco-citron vert
Copeaux de noix de coco fraîche

5. Choux gianduja
Pâte à choux, craquelin noisette
Ganache montée gianduja
Pâte sablée noisette
Sauce chocolat lait noisette
Nougatine au grué (cuisson four)
Grué de cacao

6. Ver-pomme
Compréssé de pomme cardamome
Pommes rôties au vieux balsamique
Sorbet celeri granny smith
Crémeux dulcey
Biscuit amande
Opaline
Atsina cress

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