HM FORMATION

Programme de formation

Les desserts de restaurant modernes

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. Griotte croquante
Griottes poêlées
Réduction de griotte
Crème glacée vanille
Sorbet Griotte
Chantilly vanile
Coque de meringue
Opaline rouge
Oxalys pourpre

2. Sésame-Chocolat
Mousse sésame
Crème glacée chocolat noir 70%
Biscuit Brownie (noisette-pécan)
Nougatine sésame noir

3. Figues rôties- glace avocat
Glace avocat tabasco
Nid de pâte à cigarette pistache
Crème légère à l'amande 66%
Figues rôties au miel de Thym ou romarin
Avocats grillés minute

4. Granny smith -coriandre
Sorbet Coriandre
Pomme à l'étuvée calvados caramel
Chips de granny
Tartare granny-coriandre fraîche
Crémeux vanille
Dacquoise noisette
Ghoa cress

5. Pur arabica
Crème de mascarpone
Gelée café
Glace café
Streusel cacao
Décors pâte à cigarette cacao
Croquant noix torréfiées

6. Ananas -passion en soufflé
Appareil a soufflé passion-ananas
Sorbet mangue gingembre
Cigarettte russe en feuille de brick

Cubes de mangue caramélisés minute
Garniture fruits exotique frais

7. Tube Chocolat- mandarine
Tuile tube en chocolat
Mousse au chocolat
Crémeux chocolat
Croustillant cacao mandarine
Gel mandarine
Marmelade de mandarines
Espuma chocolat

8. Fraises des bois
Tuile à la vanille
Jus de fraises
Sorbet fraise
Emulsion fraise-citron
Fromage blanc légé
Feuilletage palmito
Vene cress

9. Litchi parfum poire-rose (travail à l'azote liquide)
Mousseux litchi-poire
Garniture poire-litchi-citron
Sirop de rose
Pétales de roses cristalisées
Confit Litchi à la rose
Feuille or

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