



PLAN DE FORMATION

DESSERTS DE RESTAURANT A L'ASSIETTE

Public visé : Personnel de restaurant ayant la partie pâtisserie.

Objectifs : Savoir mettre en place une carte de desserts et calculer les coûts de revient.
Améliorer l'existant en travaillant les techniques de dressage et décor à l'assiette.

Moyens pédagogiques : Audit, détermination des besoins de l'entreprise, mise en place du plan d'action individualisé, application, formation réalisée en situation professionnelle hors envoi clientèle.

Outils informatiques, fiches techniques, photos....

Méthodes d'évaluation des acquis : Mise en situation professionnelle réelle ; professeur de cuisine et pâtisserie certifié des écoles hôtelières.

Contenu de la formation :

1. **Rappel des règles essentielles d'hygiène et de sécurité en pâtisserie :**
De la réception des marchandises à l'envoi aux clients.
2. **Réflexion sur les desserts tendance, traditionnels et de saison.**
3. **Organiser la mise en place la plus appropriée à l'établissement.**
4. **Déterminer la nouvelle carte de desserts.**
5. **Réaliser des pâtes de base :**
Sablée, pâte à choux, pâte à biscuit
6. **Réaliser les crèmes et mousses de base :**
Crèmes pâtissière et dérivés, mousseline, princesse, diplomate.....
Mousses parfumées, fruits, chocolat...
7. **Réaliser des sauces et coulis :**
Sauce caramel, chocolat, coulis de fruits.....
8. **Dresser et décorer à l'assiette et en verrine :**
Fond d'assiette, caramel, chocolat, pâte à tuile.....