

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Les desserts en Restauration collective

Objectifs : Maîtriser les techniques de base des principaux desserts : tartes et entremets, fruits cuits et crus, crèmes et mousses, glaces et sorbets,... Personnaliser et valoriser les produits industriels.	Personnes concernées : Gérant d'hôtel ou de restaurant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente Pré requis : Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration
PROGRAMME Les techniques de bases des principales pâtes - Feuilleté, sablé, à foncer - De l'intérêt des pâtes prêtes à l'emploi La réalisation de tartes et entremets - Clafoutis, tarte tatin, tarte aux fruits cuits et aux fruits crus - De l'intérêt des « appareils » prêts à l'emploi Les fruits cuits et crus en desserts Les crèmes et mousses traditionnelles et avec des produits semi-fabriqués - Anglaise, pâtissière, d'amandes, meringues, aux œufs, Le dressage des pâtisseries Le décor : la glace royale, le cornet, le décor à la poche Les produits industriels, leurs intérêts et leurs limites - Les moyens de les personnaliser et de les valoriser	
	PEDAGOGIE Le Formateur Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques Moyens et pédagogie  Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application. Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets. <u>Intra entreprise France entière et International.</u> Tarif inter par personne 2 jours 1 050 € Réf : HR056

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98
 Adresse : 5, rue Fénelon 75010 PARIS – Site Internet : www.action-formalys.com