

# Formation

Cuisine et Pâtisserie

*La formation pour les professionnels*



*À la carte !*



*Découvrez notre programme « Pâtisserie de Restaurant »*

*F*

## Programme des formations « À la carte »

Les différentes thématiques de formation sont réservées aux professionnels de la restauration. L'enseignement sera adapté aux différents niveaux et personnalisé, du débutant au plus averti. Les formations se réaliseront sur votre lieu de travail.

### Pâtisserie de Restaurant

---

#### THÉMATIQUES

---

- Perfectionnement et remise à niveau
  - Les classiques de la pâtisserie
  - Les desserts à l'assiette
  - Les desserts du jour « d'Aujourd'hui »
  - Le chocolat en restauration
  - La boulangerie de Restaurant
  - Le chariot de desserts « Tea-Time »
  - « À la carte »
  - Reconversion
-

# Formation

Cuisine et Pâtisserie

## Pâtisserie de Restaurant

### PERFECTIONNEMENT ET REMISE À NIVEAU

- Perfectionnement et remise à niveau des techniques de base de la pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Travail sur la précision des gestes et postures ergonomiques
- Mise en place d'une logique organisationnelle adaptée à votre établissement
- Accompagnement personnalisé selon les niveaux

### LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE

- Réalisation des incontournables de la pâtisserie française
- Respect des techniques et des traditions

### LES DESSERTS À L'ASSIETTE

- Evolution et tendances de la pâtisserie de restaurant
- Dessert à l'assiette : dessert éphémère
- Les différentes techniques de dressage à l'assiette
- Respect des textures, des volumes et des couleurs
- Schématisation des desserts, et réalisation de fiches techniques précises
- Application et élaboration de différents desserts à l'assiette

### LES DESSERTS DU JOUR « D'AUJOURD'HUI »

- Evolution et tendances de la pâtisserie de restaurant
- L'importance du dessert et de sa rentabilité
- Réalisation de fiches techniques de desserts à faible coût
- Application et élaboration de différents desserts du jour

### LE CHOCOLAT EN RESTAURATION

- Introduction théorique
- La cristallisation (différentes techniques)
- Les décors en chocolat
- Réalisation de desserts autour du chocolat

### LA BOULANGERIE DE RESTAURANT

- Réaliser son pain au restaurant – Economie d'échelle
- Les grandes règles à respecter (farine, température de base, levure, fermentation)
- Adopter une organisation pour un restaurant
- Les différentes méthodes (directe, sur pâte fermentée, sur levain)
- Réalisation de différents pains spéciaux ( pain portion, grammages, pour buffet...)
- Dégustation

### LE CHARIOT DE DESSERTS « TEA-TIME »

- Valoriser un chariot de desserts
- Gérer les portions
- Réaliser des recettes duplicables pour chariot de desserts
- Importance de l'esthétisme et de la mise en scène
- Respect des températures et des règles d'hygiène

### « À LA CARTE »

- Mise en place d'un programme personnalisé en fonction de votre objectif personnel et professionnel

### RECONVERSION

- Acquérir les compétences théoriques et professionnelles pour préparer son examen (CAP pâtisserie)