



LES DESSERTS AU CHOCOLAT



14 heures soit 2 jours



- ⇒ Chef de cuisine,
- ⇒ Second de cuisine,
- ⇒ Cuisinier,
- ⇒ Commis de cuisine,
- ⇒ Agent de restauration ?
- ⇒ Pâtissier.

Objectifs

- ⇒ Permettre au personnel de cuisine de se perfectionner dans la création de produits à partir du chocolat.

les FORMATEURS

M. Laurent LEMAL – Bocuse d’Or 2016

M. Wilson COILLIOT – Formateur cuisine/pâtisserie

M. Antoine WEYLAND – Consultant Pâtissier



PRÉREQUIS

Connaissance des bases en cuisine et pâtisserie.

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

Programme

- ⇒ Découvrir et maîtriser les nombreux aspects de l’art du chocolat pour sublimer vos entremets, tartes et desserts...
- ⇒ Apprendre à varier les saveurs et textures nouvelles.

Recettes non exhaustives :

- Croustillant aux deux chocolats,
- Choco framboise,
- Choco orange,
- Tarte chocolat noisette,
- Le thé chocolat citron,
- Le Magellan,
- Le noiselia Exotique,
- Chocolat blanc citron,

(la liste définitive des recettes sera fournie le jour de la formation)

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D’ENCADREMENT

1. Démonstration, application en laboratoire, dégustation.
2. Le rôle du ou des formateurs (s) : Transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire en méthode applicative – Optimiser les gestes professionnels et d’organisation pratique - Développer sa créativité.
3. Les matériels utilisés : Plateau technique cuisine/pâtisserie.
4. Les documents remis aux participants : document pédagogique.
5. Nature des travaux demandés aux participants : de remplir les documents d’évaluation et de synthèse.

MODALITÉS D’ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d’évaluations des connaissances individuelles pendant la formation et à l’issue de celle-ci : Tests et QCM

