



LES DESSERTS EN VERRINE



14 heures soit 2 jours



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

Objectifs

- ⇒ Mettre en valeur les desserts professionnels en verrine,
- ⇒ S'approprier des techniques innovantes, originales et gourmandes.

les FORMATEURS

M. Laurent LEMAL



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

Vous traiterez selon le temps imparti la liste des desserts suivants :

- ⇒ Le tiramisu OREO
- ⇒ Le lemon curd cheesecake
- ⇒ Le trifle fruits rouges
- ⇒ Le fondant au chocolat et crème carambar
- ⇒ Le crumble au Tubleron
- ⇒ La mousse au chocolat et sa mousse de lait
- ⇒ Le mille-feuille et sa crème légère à l'Hibiscus
- ⇒ Le riz au lait de brebis et sa tuile au spéculos

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 : 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

