

PÂTISSERIE DE RESTAURANT

Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Dynamiser la qualité des desserts de la bistronomie à la gastronomie (maitrise des techniques)
- Optimiser les présentations individuelles en utilisant des contenants adaptés (maitrise des outils)
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat et maîtriser les coûts des présentations individuelles (maîtrise des coûts)

Contenu pédagogique

Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

Découverte des techniques de préparation et de réalisation

- Optimiser l'utilisation de matériel spécifique
- Savoir décliner une même préparation pour obtenir différents produits finis
- Optimiser la qualité et l'originalité des desserts en réalisant et associant différentes sortes de textures (Fondant, Craquant...)
- Tester différentes associations de saveurs pour créer un l'équilibre gustatif (Amer, sucré, Salé, Acide...)
- Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première définie en amont
- Découverte des techniques et des goûts pour dynamiser et diversifier la qualité des desserts de la bistronomie à la gastronomie
- Dressage à l'assiette pour une présentation originale et contemporaine
- Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelles

Présentation des recettes et réalisation d'une palette de desserts classiques revistés

Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

PUBLIC



Personnel de cuisine
et de pâtisserie

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30
Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis