

# DESSERTS A L'ASSIETTE

## Objectifs

- Sélectionner et acheter des produits de saison (sourcing)
- Dynamiser et moderniser sa carte des desserts
- Maitriser l'organisation et la mise en place des desserts et entremets
- Se distinguer au travers de créations « Fait maison » modernes et originales
- Se perfectionner dans le dressage des desserts sur assiette
- Proposer les bonnes associations de goûts et de textures.
- Utiliser des contenants diversifiés et adaptés
- Maitriser ses coûts de production en optimisant son rapport qualité/prix

## Contenu pédagogique

### Introduction et apports théoriques

- Définition/Spécificité du dessert à l'assiette
- Les intérêts économiques d'une carte des desserts attractive
- Découverte des produits tendances et des produits locaux (Propriété gustative, saisonnalité, associations.)
- Apports techniques et technologique divers

### Approvisionnement : Le point de départ d'un dessert réussi

- Le choix de l'approvisionnement en circuit long ou en circuit court
- Mise en concurrence et sélection des fournisseurs en catégorisant les besoins
- Elaboration de tableaux de saisons des produits
- Création d'une trame pour la préparation du bon d'économat

### Préparation des éléments de base

- Les pâtes : Pâtes brisées, feuilletés, Génoises, sablés...
- Les inserts : Crémeux, mousses, ganaches, coulis ...
- Les préparations glacées : Glaces, sorbets ...

### Préparation des éléments de décoration

- Pièces en chocolat, Pièces en sucre, Pièces en caramel

### Inspiration et créativité

- Travailler et associer les différentes textures, formes, goûts et décors
- Les associations de goût gagnantes (Spécificité et complémentarité des 6 Saveurs de l'alimentation)
- Aide au développement du « pouvoir créateur » par les 4 grands principes créatifs : Inspiration, Intuition, Imagination, Personnalisation

### Réalisation des recettes et techniques d'assemblage

### Dressage : Les grandes règles de présentation

## PUBLIC



## 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