



## Pâtisserie de restaurant, dessert à l'assiette

### Objectifs de la formation

- \* Acquérir des gestes professionnels et des techniques autour de divers produits (chocolat, macarons, biscuits, fruits...) selon un chef reconnu.
- \* Créer des desserts du jour (à l'assiette et autres contenants) avec originalité, adaptés à une faisabilité de production (rapidité d'exécution).
- \* Anticiper une production en tenant compte de différents facteurs (personnel restreint, ...) en élaborant des mises en place rapide.
- \* Maîtriser des techniques de mise en œuvre en respectant la réglementation HACCP.

### Déroulement du programme

- \* Connaissance des produits et utilisations principales (nouveautés), la saisonnalité, les différentes textures... : explications sur le travail du sucré en restauration.
- \* Plus de dix desserts à réaliser (comprenant de grands classiques revisités), des mignardises et des macarons seront confectionnés : du produit brut à la finalité dans l'assiette.
- \* Les différents dressages de desserts à l'assiette ou autres contenants sont effectués en privilégiant le goût (décoration contemporaine mais surtout gourmande).
- \* Travailler des recettes simples et rapides en anticipant des techniques de mises en place rapide pouvant palier à une main d'œuvre restreinte en pâtisserie.
- \* Développer sa créativité à partir de produits de base travaillés (saveurs actuelles, parfums rassurants et étonnants, ..., mélanges de fruits et de légumes).
- \* Acquérir des tours de mains (fabrication et décoration) selon le chef pâtissier.
- \* La créativité dans les décors : sauces, coulis, inscriptions au cornet, chocolat, tuiles....
- \* Confectionner en série des préparations compatibles avec la législation en vigueur « normes d'hygiène alimentaire en restauration »
- \* Dégustation et analyse critique de la production

### Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'une attestation de stage, d'un livret de formation et d'une clé USB des dressages réalisés.

**Public concerné :** Chefs de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine.

**Dates, durée, rythme :** Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

**Lieu de formation :** Atelier cuisine à Bordeaux

**Formateurs :** Julien Anglade et un professionnel pâtissier

**Coût par pers :** devis sur demande

Assistante de Direction : Laëtitia KERHOAS

Gérant : Mr J. Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

Siège social : 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Atelier cuisine : Au sein des Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com

Site : www.gestes-pro.com

Port : 06 66 26 25 68

Port : 07 86 95 61 89

SIRET :479 623 175 000 37

NAF 8559 A

Enregistré sous le N° : 72330651033

Organisme assujetti à la TVA