

La Pâtisserie d'assemblage PAI et desserts de self



Objectifs de la formation

- * Diversifier les desserts de collectivité.
- * Améliorer la qualité gustative des produits.
- * Utiliser des PAI (produits alimentaires intermédiaires) en pâtisserie d'assemblage.
- * Maîtriser des techniques de mise en œuvre.
- * Élargir sa créativité autour de recettes simples et rapides.
- * Travailler les décorations, les dressages à l'assiette et en buffet.
- * Respecter la législation en vigueur (norme HACCP)

Déroulement du programme

- * Les Produits Alimentaires Intermédiaires :
Connaissance et utilisations principales de ces produits (nouveautés)
- * Les principales préparations de base pouvant être fabriquées dans les restaurants d'entreprise et autres collectivités (les gâteaux, les crèmes...)
- * Travailler des recettes simples et rapides afin d'optimiser son temps de production (faisabilité)
- * Développer sa créativité à partir de produits de base.
- * Elaborer des préparations spécifiques (entremets) destinées à un buffet de dessert.
- * La créativité dans les décors : sauces, coulis, inscriptions au cornet, chocolat, tuiles...
- * Les différents dressages , à l'assiette et en buffet.
- * Les préparations sont fabriquées en tenant compte de la législation en vigueur
« normes HACCP »
- * 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'un CD des dressages réalisés.

Public concerné : Agents responsables, Cuisiniers, Aide 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, un professionnel chef de cuisine

Coût par pers : Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëticia KERHOAS

Gérant : Mr Julien 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

N° Déclaration : 72330651033

Organisme assujetti à la TVA