

DESSERTS NOUVELLES TENDANCES

Mod.
N° 67



Les objectifs

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de

- Réaliser une dizaine de recettes sucrées en respectant les tendances du marché (recettes allégées en sucre et utilisation de fleurs)
- Privilégier les dressages minute et les mariages de saveurs et de couleurs originaux.
- Favoriser l'utilisation des produits de saison pour plus de saveur et une meilleure maîtrise des coûts.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la fabrication à la conservation (HACCP).

DESSERTS NOUVELLES TENDANCES

 **DURÉE EN HEURES** : 14 heures / 2 jours

PROGRAMME

Accueil

- Accueil et présentation.
- Évaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. Positionnement et attentes des stagiaires

Mise en œuvre

- Réaliser une dizaine de recettes sucrées en respectant les tendances du marché (recettes allégées en sucre et utilisation de fleurs)
- Privilégier les dressages minute et les mariages de saveurs et de couleurs originaux.
- Favoriser l'utilisation des produits de saison pour plus de saveur et une meilleure maîtrise des coûts.
- Mettre en œuvre des normes HACCP de la fabrication à la conservation.

Recettes spécifiques selon le choix des participants (liste non exhaustive)

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Tartare de Litchis aux biscuits rose de Reims• Pamplemousse gratinée à la verveine• Entremet clémentine coriandre• Douceur fraise et rhubarbe• Tarte aux fruits de saison sur pate briochée• Flower cake | <ul style="list-style-type: none">• Mousse coco, dacquoise, ibiscus et géranium meringue• Tarte inspiration fruits de la passion, kiwi, pointe de coriandre et jus de combava• Chocolat onctueux et crème aux fruits de la passion• Pain de Gênes, aux pommes mousse betterave et namelaka ivoire au safran, sorbet granny smith• Soupe de fruits frais à l'aloé vera et fleur d'oranger• Pressé de pommes, sablé breton, sorbet au cidre. |
|---|---|

Evaluation individuelle finale sous forme de test

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des certificats de réalisation.

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes.

La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.



Domaine	Techniques métiers Hôtellerie Restauration
Thématique	Pâtisserie
Formacode	42710
Modalité de formation	Présentielle
Durée en heure et en jour	14 heures / 2 jours
Type de formation	Inter-entreprises mini 4 – maxi 12 / Intra mini 1 – maxi 12
Public cible	Tout poste en cuisine, pâtisserie, boulangerie. Tout public du CHR. Toute personne en reconversion professionnelle dans les métiers du CHR.
Lieu	Les Espaces de la Ste Baume - A21 - 30 avenue du Château de Jouques - 13420 GEMENOS
Tarifs	Consulter la grille tarifaire sur www.afcgroupes.fr ou sur demande auprès de nos services
Modalités et délais d'accès	Inscription sous 72h
Accessibilité	Établissement accessible aux personnes handicapées (cf. registre d'accessibilité). Pour tout renseignement, demandez à contacter le référent handicap.
Prérequis	Ce stage s'adresse à des professionnels de la restauration, à des créateurs ou repreneurs d'entreprise
Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement	Modalités techniques supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants. Modalités pédagogiques : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques Modalités d'encadrement : Le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux individuels et de groupe, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements.
Modalité d'évolution d'atteinte des objectifs de la formation	Une évaluation par questionnaire à choix multiples en début de formation permet de déterminer le niveau de connaissance des stagiaires, leur expérience. Tout au long de la formation, le formateur s'assure de la compréhension des participants et de satisfaire aux attentes recueillies au démarrage de la session. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les participants pour bien s'assurer que les difficultés sont surmontées. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé, de s'assurer que toutes les attentes ont été comblées, que toutes les réponses ont été données. Le questionnaire utilisé en entrée de formation permet également de valider les acquis en fin de formation.
Moyens permettant le suivi, l'évaluation des résultats et l'appréciation des participants	Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée Certificat de réalisation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.. Évaluation de fin de formation remplie par le participant.