

# Créativité desserts à l'assiette

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC  
Céline MEYNARD  
05.56.79.52.00  
formation.courte@campusdulac.com

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller  
en insertion professionnelle  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

### Conditions d'accès :

Personnel de cuisine et de pâtisserie

### Prérequis pédagogiques :

Connaître les techniques de base en  
pâtisserie (tourage, crème anglaise,  
pâtisserie, crémeux etc.) Maîtriser les règles  
d'hygiène et normes HACCP

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

- Ouvrir son esprit à la création. - Créer des desserts attrayants. - Aborder différentes techniques d'assemblage pour la réalisation des desserts. - Définir les bonnes associations, saveur, texture, formes.

## Contenu et modalités d'organisation

INITIATION A LA CRÉATION. - Apprendre à travailler et à associer les différentes textures, forme, volume, goût, décor etc... - Mise en avant de produits locaux. - Découverte des produits tendances. - Agrumes asiatique. - Fruits du Brésil. - Travailler la technique de sphérification. - Désucrer les desserts. CRÉATION PERSONNALISÉE DE DESSERTS À L'ASSIETTE. - Réalisation de crémeux de mousse de biscuit - Confection d'entremets de tarte moderne APPRENDRE LA RÉGULARITÉ. Présenter des pâtisseries identiques. ÉLABORATION DE DÉCORS DE FINITION. - En chocolat. - En sucre. DEGUSTATION ET ANALYSE DE LA PRODUCTION

Durées de la formation \*14h en cours du jour  
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

## Validation(s) Visée(s)

### > Attestation de fin de formation

## Et après ?

### Suite de parcours

**Non renseigné**

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00223246	du 01/03/2021 au 31/12/2024	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	