

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	