

Desserts à l'assiette

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CDP SAN NICOLAS
BELTRAN Johana
06.18.73.13.90
financements.cdpsannicolas@gmail.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 :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

A partir de 18 ans.

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire, écrire, entendre, parler et comprendre le français, Maîtrise des quatre opérations mathématiques, Connaissance du pack office, Comprendre et exécuter une consigne, Avoir un objectif de reconversion ou première expérience dans le domaine de la pâtisserie ou restauration

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

A l'issue de cette formation, le stagiaire est capable : De répondre à des partenariats professionnels en desserts à l'assiette. De réaliser une gamme de desserts à l'assiette à partir de recettes de bases et de les moderniser. L'objectif est d'acquérir les compétences et connaissances nécessaires pour créer et produire des desserts à l'assiette pour développer l'activité de son entreprise.

Contenu et modalités d'organisation

Savoir concevoir, diversifier et présenter sa gamme de desserts à l'assiette Module 1 : (14H) Pâtisserie et desserts à l'assiette --> savoir réaliser un biscuit dacquoise, une pâte sucrée, biscuit chocolat, biscuit creusois, biscuit cuillère ou biscuit joconde. --> savoir réaliser une mousse aux fruits exotiques, mousse au chocolat, mousse bavaroise vanille, mousse aux fruits rouges ou mousse au citron. --> savoir réaliser un caramel, une ganache chocolat ou spéculos, un crèmeux citron, un crèmeux fruits rouges, un coulis ou gélifié aux fruits, ainsi que des punchs goûtus. --> savoir monter des entremets solides et qui se conservent. Module 2 : (3H) Techniques de chocolat --> Savoir utiliser des techniques de décors chocolat pour agrémenter ses assiettes Module 3 : (3H) Techniques de décors à l'assiette --> savoir utiliser des techniques de décors grâce à de la nougatine, des meringues, des coulis ou éléments du dessert afin d'améliorer le visuel/la présentation de la pâtisserie dans l'assiette, des glaçages et décors modernes et cohérents. Module 4 : (1H) Initiation à l'entrepreneuriat --> Définir une stratégie de production et de vente --> Savoir élaborer des recettes à partir des bases et optimiser sa production --> Savoir valoriser ce savoir-faire dans le cadre de commercialisation ou d'animations

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ?

Personnalisation possible en fonction du projet.

Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

La personne peut faire une formation concept de pâtisserie, entrepreneuriat, Elite... Afin de créer son entreprise ou développer son activité. Également CAP Pâtissier ou CAP Chocolatier.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00397126	du 13/11/2023 au 05/11/2025	Cagnac (33)	CDP SAN NICOLAS		Non éligible	