

## Formation Dessert Assiette



## Public concerné:

Professionnels des métiers de bouche - Cuisinier - Restaurateur - Pâtissier de restaurant - Traiteur .

## Pré-requis

- Age : de 15 à 29 ans révolus, en contrat d'apprentissage.
- Age : de 16 à 25 ans révolus afin de compléter leur formation initiale, Demandeurs d'emploi.
- Âgés de 26 ans et plus, pour contrat de professionnalisation.
- Niveau 1 -ouvrier qualifié -diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3

## Formation intra entreprise

2 jours

6 personnes max

## Indicateurs 2024 :

Taux de réussite: En cours      Taux de rupture: En cours

Taux de satisfaction des apprentis : En cours

## Objectifs:

- Bloc 1 • Développer une nouvelle offre de dessert en réalisant  
1 dessert menu du jour  
1 dessert menu moyen  
1 dessert menu gastronomique (Dessert variable selon le profil du consommateur visée)
- Bloc 2 • Réalisation des différentes préparations,  
Biscuit,  
Crèmeux,  
Siphons,  
Confits,  
Tuile et/ou Gavotte  
ou Mousse
- Bloc 3 • Réalisation du dressage et des différentes techniques de finitions

Tarif:  
2772€ net

Flocage ou pulvérisation,  
Pochage,  
Glaçage,  
Montage.

Taux de satisfaction des entreprises: En cours

Taux d'insertion dans l'emploi: en cours

## Durée de la formation

2 jours  
14 h

## Contenu de la formation:

Pratique en laboratoire: 12 h  
Théorie : 2h

## Niveau de sortie

Attestation de  
formation

PLATEAUX TECHNIQUES:

Four professionnel,

Plaques de pâtisserie,

Silpat + Silpain,

Fourneaux ou plaque de cuisson

Matériels nécessaire aux réalisations  
selon le choix des desserts

Assiettes + couverts + saucières



MÉTHODES MOBILISÉES :

Laboratoire de pâtisserie hygrométrie limitée climatisé

Salles de cours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis sur site de  
formation (QCM)



Contact : Simon BOGLIANO  
PORT: 06 -26-96-06-38

*Intempérance*  
LA GOURMANDISE EST UN ART