



Programme

INTITULÉ :

DESSERTS DE RESTAURANT

FORMATEUR :

Monsieur Valéry AMELINE
Formateur Pâtissier à l'Ecole Christian Vabret

DATE :

Du Lundi 8 au Mercredi 10 mars 2021

DURÉE :

21 heures de formation en 3 jours

LIEU :

**Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine
ZAC de Baradel II – 17 Avenue du Garric
15000 AURILLAC**

PUBLIC VISE :

Cuisiniers professionnels...

OBJECTIF DE LA FORMATION :

La pandémie qui sévit oblige la fermeture de vos établissements et le maintien de votre personnel en Chômage partiel.

Aussi, nous vous proposons de préparer votre prochaine ouverture et de former votre personnel sur le thème « **dessert de restaurant** ».

Sublimez vos desserts à l'assiette et proposez des recettes originales tels sont les objectifs de ce stage de perfectionnement.

Au programme :

Farandole de mignardises, la poire épicée, l'agrume, l'aubrac, mon cheesecake, roulé mangue yuzu, baba fleur d'oranger et figues...





Lundi 8 Mars 2021 :

- Café / Accueil & présentation des stagiaires
- Détermination des attentes des participants
- Préparation des différentes pâtes, biscuits (pâte à choux, biscuit amande...)
- Préparation des crémeux, ganaches montées, des fonds,
- Préparation des macarons, des madeleines, fours secs...)

Mardi 9 mars 2021 :

- Préparation des différentes pâtes, biscuits
- Cuisson des différentes préparations, des biscuits, fours secs,
- Montage des petits gâteaux, des verrines, préparation des décors, cuisson des décors,
- Préparation des garnitures

Mercredi 10 Mars 2021 :

- Finition & Décoration des desserts
- Montage assiette, montage petits gâteaux
- Présentation du Buffet final avec les participants
- Observation, analyse du stage

Les moyens pédagogiques :

Moyens techniques (locaux et matériels)

L'Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie – Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement général.
- d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.
- d'un amphithéâtre de 50 places assises pouvant se transformer en salle de conférence et en salle de démonstration. Cet amphithéâtre est équipé d'un vidéoprojecteur relié à un magnétoscope ou un lecteur DVD afin de visionner des supports vidéo, d'une caméra et d'un matériel hi-fi. De plus, un ordinateur portable relié à un vidéoprojecteur peut être installé pour des présentations en Power-point par exemple.

2

Le matériel se constitue :

- Une bibliothèque de livres professionnels
- un ordinateur relié à internet
- fours à soles
- four ventilé
- laminoir
- batteurs
- petit outillage spécifique
- balances
- tours réfrigérés
- surgélateur
- chambre de fermentation
- kitchened
- robot coupe
- lampe à sucre
- tempéreuse à chocolat
- Cercles à tartes, à mousses, à glace,
- Turbine à glace
- Cadres à entremets
- Moules à chocolat, moule bombe à glace,
- Gabarits décors
- Aérographe
- Congélateur
- Plonge automatique
- Micro-onde
- Mixeur plongeant

Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

LES MODALITÉS DU SUIVI :

L'Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation