

Dessert à l'assiette



Maîtriser la création de desserts à l'assiette en une journée !

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ➔ **Diversifier et dynamiser sa carte de desserts par la réalisation de nouvelles recettes à base de produits de saison.**
- ➔ **Travailler l'originalité et la présentation.**

PROGRAMME

1. LES SABLÉS

- Sablé Breton fraise – rhubarbe, mousse fromage blanc
- Sablé Breton, crémeux et chantilly caramel caramel

2. LE CHOCOLAT

- Brownie au blé noir, crémeux chocolat
- Moelleux au chocolat, cœur coulant passion

3. LES FRUITS

- Verrine crème vanille, crumble « gavottes » et fruits frais
- Pavlova aux fraises, Vacherin
- Eton Mess aux fraises

4. LES DÉCORS

- Les tuiles, décors divers, etc.....

Durée

7 HEURES

Tarif

350 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

-cuisiniers

-commis de cuisine

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et

techniques

-Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

-Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Évaluation de la formation

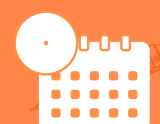
-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la formation.

-Certificat de réalisation de l'action de formation.



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2025 - juin 2026)

96%