

LES DESSERTS DE CUISINIER

DUREE
3 jours

PRE-REQUIS

Personnel de cuisine confirmé ayant les notions ou connaissances de base

OBJECTIFS

- Savoir réaliser des techniques de base (pâtes, crèmes)
- Maîtriser le montage d'un entretien complexe
- Initier les sucres cuits et le chocolat (techniques simples)
- Maîtriser les différentes textures pour réussir ses desserts
- Se former au dressage à l'assiette

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation, lecture et explication des fiches techniques
- Réalisation des pâtes de base
- Réalisation des crèmes, mousses, crémeux , glaçage de base
- Montage des entremets complexes
- Réalisations des coulis, mousses et espumas
- Rappel des règles d'hygiène
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Techniques de dressage

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Démonstration sur toutes les techniques utilisées
- Réalisation individuelle à partir du niveau du stagiaire de toutes les techniques
- Travaux dirigés en binôme pour la réalisation des fiches techniques
- Essais/erreurs/corrections
- Présentation d'idées originales
- Livret de fiches techniques pour chaque stagiaire

PUBLIC CONCERNE

- Commis de cuisine, Chef de partie, second et chef de cuisine

POUR PLUS D'INFORMATIONS

- Mail : contact@nantilusconseil.com / Tél :

