



La Filière Hôtellerie-Restauration de l'IFA propose pour ses professionnels des modules de formation...

## Desserts à l'assiette

### Les objectifs

- Permettre aux stagiaires de maîtriser les bases essentielles des desserts à l'assiette :
  - connaître les pâtes, crèmes et biscuits de base,
  - maîtriser les différentes techniques modernes et classiques pour valoriser la décoration

### Le public concerné

- Salariés de la restauration, saisonniers, personnels en extras et demandeurs d'emplois ayant un projet professionnel inscrit en hôtellerie restauration

### La méthodologie

- Les cours théoriques sont illustrés par des supports informatisés et à chaque séquence le livret du thème abordé est distribué
- Dans le cadre professionnel, une démonstration technique est réalisée par le formateur puis chaque stagiaire réalise la technique étudiée avant qu'une synthèse soit faite sur le thème
- Formation réalisée dans la pâtisserie et le show-room de notre établissement. Les cours théoriques sont illustrés par des supports informatisés et à chaque séquence le livret du thème abordé est distribué aux stagiaires

### Le programme

#### 1<sup>er</sup> JOUR :

- **Pâtes et biscuits pâtisseries**
  - Cours théoriques sur les différentes pâtes de base et biscuits de base (cuillère, génoise)
  - Etre capable de réaliser différentes pâtes de base et différents biscuits
  - Cuir les biscuits
  - Etre capable de définir les éléments de la communication et en connaître les limites

#### 2<sup>ème</sup> JOUR :

- **Crème de base, décors et présentation**
  - Cours théoriques sur les crèmes de base
  - Etre capable de réaliser différentes crèmes de base en pâtisserie
  - Décorer et présenter les desserts à l'assiette
  - Créer des éléments de décors simples

#### 3<sup>ème</sup> JOUR :

- **Décors et présentation**
  - Cours théoriques sur le chocolat et le sucre
  - Réaliser des pièces simples en chocolat et en sucre
  - Réaliser des desserts spécifiques de la gastronomie normande
  - Déguster et analyser les produits réalisés

### Les dates et le tarif

→ Lundi 05, Mardi 06 et Mercredi 07 mars 2012

→ **530,46 € / personne** avec possibilité de prise en charge par votre OPCA dans le cadre du programme de stages de promotion professionnelle sociale 2012

→ La formation se déroulera sur Mont Saint Aignan

### Contacts

**CEFE/IFA MARCEL SAUVAGE – Filière Formation Continue – Mme AUBER**

B. P. 256 – 11 Rue du Tronquet – 76825 Mont Saint Aignan Cedex / Tél : 02.35.52.85.44