



Proposer des desserts sur assiette

Organisme :

GRETA Lorraine Centre, GRETA
Lorraine Sud, GRETA Lorraine
Nord, GRETA Lorraine Est,
GRETA Lorraine Ouest

Correspondant :

Pôle SHRTA

Public visé :

Tout public

Domaine :

Hôtellerie Restauration Tourisme

Type d'action :

Formation non diplômante

Entrées et sorties permanentes :

Non

Rythme :

Temps plein

Niveau d'entrée :

Tous niveaux

Niveau de sortie :

Tous niveaux

Dates et lieux

Objectifs professionnels

S'approprier les techniques de réalisation et de dressage des desserts sur assiette permettant de surprendre le client au niveau des cinq sens

Elargir la palette des prestations de l'établissement en revisitant les classiques à partir d'une démarche de créativité maîtrisée

Identifier et apprécier les nouveautés et tendances en dessert de restaurant et s'en approprier le concept

Maîtriser l'organisation et la logistique de la production dans le cadre de la maîtrise des risques liés à l'hygiène et la sécurité du travail

Contenu

Les bases

Tendances et créativité :

le mariage du chaud et du froid

l'équilibre des couleurs- des parfums- des textures

le dressage (couleur- forme et volume)

Exploration de la carte des desserts :

desserts à base de fruits (rouges- agrumes- exotiques)

desserts à base de chocolat

desserts à base de glaces et sorbets

desserts chauds et/ ou froids

desserts à la minute et desserts préparés à l'avance

Pré-requis

Validation

Modalité de validation et reconnaissance des acquis

Modalités pédagogiques

Profil des intervenants

Modalités et délai(s) d'accès

En centre de formation, En intra-entreprise

Complément d'informations

Pour les salariés de la branche Hôtellerie restauration cette action peut être prise en charge intégralement

Une participation aux frais annexes de formation est également possible dans certains cas

Fiche mise à jour le 19 Janvier 2018

© 2020 Le reseau GRETA Lorraine