

Cuisinier, Commis, Employé Polyvalent en Restauration

Programme de formation

C.F.T.R.

« Desserts en Restauration commerciale »

Cette formation de 24 heures vise à acquérir les techniques essentielles à la confection de desserts pour pouvoir les servir tout au long de la prestation (durant un service entier). Ce module peut aussi être considéré comme une remise à niveau théorique et pratique. D'un point de vue pratique, 5 desserts seront confectionnés puis dégustés. L'apprentissage est personnalisé et progressif, le nombre d'apprenants est limité à 8 personnes.

Objectifs : être capable de confectionner des desserts en restauration pour pouvoir les servir tout au long de la prestation (service déjeuner ou dîner)

Public : toute personne de la brigade en charge de la conception de la carte et du moment du jour, ou de la confection des plats et des desserts dans le restaurant.

Les + de la formation : proposer des desserts innovants tout au long du service dans un restaurant, en utilisant dans la mesure du possible des produits de saison frais et locale.

Prérequis : bonne maîtrise de la langue française. Cette formation s'adresse à ceux souhaitant :

- Être plus performants dans la réalisation de desserts.
- Se reconvertir professionnellement dans la cuisine.

Accès Métiers / passerelles : La formation permet d'augmenter son employabilité et de poursuivre leur formation en visant la mention complémentaire <<personnel de cuisine en desserts de restaurant niveaux v <<

Durée : 24 heures **Effectif :** de 2 à 8 personnes par session **Tarif :** VOIR convention ou devis (prix nets de taxe) Les CGV disponibles sur www.CFTRFORMATION.FR

Suivi de l'exécution de la formation : Feuilles d'émargements, Attestation remise à chaque participant en fin d'action attestant des compétences acquises.

Moyens et méthodes pédagogiques :

Pédagogie active et participative - les gestes, les astuces et tours de mains sont transmis par le formateur et permettent aux stagiaires de s'approprier le savoir - faire et les techniques professionnelles. Une séquence pratique en milieu professionnel réel (intra-entreprise) ou simulé (inter-entreprises) permet la participation active des stagiaires.

Chacun stagiaire participe pour mettre en pratique les techniques présentées. Chaque stagiaire pourra réaliser son propre dressage. La Formation théorique s'appuie aussi sur des méthodes pédagogiques interactives : photographies, vidéos et études de cas, mises en situation et travaux de groupe.

Un manuel stagiaire complet est remis à chaque participant.

Modalités d'organisation : Cours intra-entreprise : 2 stagiaires mini et 5 stagiaires maximum, dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises.

Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises. Intervention possible dans un délai de 21 jours maximum à partir de la prise en compte de votre demande sous réserve du respect des éventuels pré-requis.

Stage dans les locaux du demandeur, en salle de réunion, ou location de salle externe, prévoir un espace suffisamment important pour la mise en pratique, salle doit être si nécessaire accessible aux personnes en situation de handicap.



Modalités d'appréciation des résultats : Test de positionnement au démarrage du stage, exercices pratiques, et questionnaire d'évaluation des connaissances sur les domaines abordés, établissement d'un plan d'action à l'issue du stage (formation intra-entreprise).

Intervenant / animateur : Gilles TEYSSIER, formateur et consultant en arts culinaires et hygiène alimentaire depuis 30 ans.

Contact : CONTACT@CFTRFORMATION.FR

Contenu de la formation :

Organisation de la Production

- *Association des goûts et des Textures
- *Mise en avant des produits locaux
- *Découverte des produits tendance
- *Rappels d'organisation (Prévoir le matériel, organiser Son poste de travail)
- *Planification de la production

(Gestion des matières premières

- *Règles d'hygiène et de sécurité
 - *Qualité attendue de la présentation
- et mise en valeur de la créativité.

Techniques de base Et recettes

- *Découverte des fiches Techniques
- *Recette du Mille-feuilles
- *Recette de la Tarte au Citron
- *Recette de la Mandarine Aux épices
- *Recette du Moelleux au Chocolat
- *Recette de la Tarte Tatin Revisitée

Application et cuisson

- * Le Mille-Feuilles
- * de la Tarte au citron
- * Mandarine aux épices
- *Moelleux au Chocolat
- *Tarte Tatin Revisitée
- *Dégustation et mise en Exergue du retour D'expérience, puis mise Mise en œuvre du plan d'action d'amélioration

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène lors des phases clefs de la prestation.