
Programme de formation Les desserts de bistro à l'italienne

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Améliorer la qualité des desserts servis en salle
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication des desserts de restaurant d'inspiration italienne
- Maîtriser les techniques de décor des desserts d'inspiration italienne
- Apprendre de nouvelles techniques organisationnelles pour rentabiliser son activité en pâtisserie

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

Public : Boulanger, cuisinier, pâtissier, artisan etc

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.

Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.

Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.

Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Techniques apprises durant le stage :

- Réaliser une crème au citron
- Réaliser des suprêmes d'agrumes
- Apprendre les bases du dressage

HM FORMATION

- Réaliser une chantilly aromatisée
- Réaliser des fruits au sirop
- Réaliser des gelées
- Réalisation de siphons
- Réalisation de mousse sur pâte à bombe
- Réalisation de nage de fruits
- Réalisation de granola
- Réalisation de pâte à choux
- Réalisation de Cheese cake
- Réalisation de meringue

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

- Tarte aux deux citrons
- Cheese cake traditionnelle
- Cheese cake à froid à la ricotta
- Poires cuites au lambrusco, riz au lait
- Carpaccio d'ananas au poivre de timut. Mousse coco
- Gâteau de semoule à la noisette et au citron
- Tiramisu muscat, mandarine et canistrelli
- Paris-brest au gianduja
- Zabaglione aux fruits rouges
- Torta al cioccolato
- Tortoni aux cantuccini
- Semifreddo au citron et amarettis
- Risotto sucré au jus de passion
- Biscotti di pinoli et zuppa l'ingleze
- Babas al limoncello
- Cassata
- Cake roulé aux pistaches de sicile
- Palet de noisettes
- Verrine aux amarena et au chocolat
- Tartelettes pinoli et vanille
- Cheese cake cuit à la ricotta et au mascarpone
- Mascarpone léger aux friots frais
- Abricots confits et infusion de fenouil sauvage
- Minestrone de myrtilles chaud
- Pains soufflés au safran
- Mousse à l'huile d'olive, olives noires et purée et préparation aux citrons jaunes
- Panettone perdu et glace rhum raisins
- Semoule au liat et salpicon d'ananas
- Tarte gianduja et caramel
- Bananamisu

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)