



# DESSERTS À L'ASSIETTE



## OBJECTIFS

Présenter une carte de desserts "maison".  
Assurer un envoi en nombre et limiter la mise en place.

## DESSERTS À L'ASSIETTE : montages rapides et facilité à l'envoi

### Public visé :

Restaurants, brasseries.

### Pré-requis :

Niveau : cuisinier ou chef de partie.

## PROGRAMME

- Mise en place des différentes recettes de base.
- Mise en place rapide des éléments de décoration et leur conservation.
- Mariage des saveurs et harmonie des couleurs.
- Composition et assemblage des desserts.
- Présentation sur assiettes et en verres.
- Quelques desserts à servir "à la part".
- Décor et mise en valeur.
- Dégustation des desserts réalisés.

## ENCADREMENT

Professeurs expérimentés, reconnus par leurs pairs, pédagogues, primés dans des **Concours Nationaux et Internationaux** et, pour certains, **Meilleurs Ouvriers de France**.

## DATES ET TARIFS

Se reporter aux *Calendrier et Tarifs des stages* à la rubrique "**Desserts à l'assiette**".

## NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.  
**4,5 jours = 35 heures / 3,5 jours = 27 heures**  
**3 jours = 23 heures**

## EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

**Pomme entière pochée au caramel, crème brûlée, glace caramel au beurre salé en cône croustillant**

**Verrines de poires caramélisées**

**Tatin d'abricot aux senteurs de romarin, crème allégée, sauce caramel**

**Chocolat chaud à la fève de Tonka, brioche juste toastée, crème Chantilly chocolat**

## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les candidats. De ce fait, le nombre de participants est **limité à 12 par session**.

Les cours sont animés en français avec une possibilité de support en anglais.

## FIN DE STAGE

Une **Attestation de Stage** nominative est remise en fin de cours.

Un relevé de présence est joint à la facture.