



DESSERTS À L'ASSIETTE



OBJECTIFS

Connaître les recettes de base.
Savoir marier les saveurs et présenter une nouvelle carte de desserts à l'assiette.

DESSERTS CHAUDS ET FROIDS POUR RESTAURANTS

Public visé :
Restaurants, brasseries, salons de thé.
Pré-requis :
Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Composition et réalisation de A à Z.
- Travail de mise en place.
- Confection de glaces et sorbets d'accompagnements.
- Travail des finitions et des présentations.
- Dégustation des desserts réalisés.

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Meringue croustillante, crèmeux marron et glace au whisky vieux malt

Crème glacée à la fleur de lait, sorbet fraise, loukoum, tombée de fraises au vinaigre balsamique, sucette de meringue, barbe à papa

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

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.