

NB Formation & Conseil

Le dessert bistrannique

Durée : 2 journées (16H00)

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de :

- Développer une offre tendance bistrot en l'adaptant aux attentes de la clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer la carte dessert.
- S'approprier ce courant culinaire qui mêle l'esprit bistrot et l'audace gastronomique côté dessert.

Contenu du programme :

- Réalisation d'une carte de desserts adaptée au lieu de fabrication ainsi qu'à la clientèle.
- Réalisation de différents produits qualitatifs à faible coûts selon une méthode bistrannique.
- Obtenir une réflexion pour l'amélioration des goûts, textures, du visuel.

Quelques exemples de recettes (à titre indicatif) :

- *Sablé amande, marmelade de rhubarbe, crème glacée à la fraise.*
- *Blanc manger vanille, coulis exotique, croustillant pomelos.*
- *Fondant chocolat noir et bergamote, sorbet cacao.*
- *Capuccino de fraises & thym.*

Public ciblé :

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulanger, traiteur, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.