

NB Formation & Conseil

Spécial Gâteaux pour salon de thé

Durée : 1 ou 2 journées (8 ou 16H00)

Objectifs de la formation :

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

- Développer une offre tendance de tartes, cakes ou gâteaux en l'adaptant aux attentes de la clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer la carte du salon.
- Réaliser différents biscuits, mousses, textures, glaçage, formes.

Contenu du programme :

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

Quelques exemples de recettes (à titre indicatif) :

- *Fondant au chocolat.*
- *Tarte banoffee.*
- *Pavlova.*
- *Tarte citron meringuée.*
- *Flan pâtissier.*

Public ciblé :

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulangers, traiteurs, ...)

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.