

# NB Formation & Conseil

Approche nouvelle du dessert de restaurant

(Sans gluten, nouveaux sucres, sans lactose, etc)

**Durée** : 2 journées (16H00)

## **Objectifs de la formation** :

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

- Développer une offre tendance de desserts de restaurant 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 le sans gluten, les nouveaux sucres ou sans lactose, 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 technique de pâtisserie.
- Obtenir une réflexion pour l'amélioration des goûts, textures, du visuel.

*Quelques exemples de recettes (à titre indicatif) :*

- *Choux caramel beurre salé, Chantilly coco vanille.*
- *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.