



LES DESSERTS A L'ASSIETTE

Objectifs :

- Maîtriser l'organisation et la mise en place des desserts
- Se perfectionner dans le dressage des desserts sur assiette
- Confectionner des desserts à base de fruits frais selon la saison
- Développer sa créativité autour des recettes réalisées
- Analyse sensorielle des réalisations et argumentation

Contenu détaillé du programme :

LES PREDESSERTS

3 Recettes selon la saison

- Les participants réalisent eux-mêmes les recettes
- Apports théoriques autour des recettes très concrètes
- Dégustation et commentaires sur chaque recette à la fin des réalisations
- Remise d'un support complet des recettes réalisées à chaque participant

LES DESSERTS A L'ASSIETTE

3 Recettes selon la saison

- Les participants réalisent eux-mêmes les recettes
- Apports théoriques autour des recettes très concrètes
- Dégustation et commentaires sur chaque recette à la fin des réalisations
- Remise d'un support complet des recettes réalisées à chaque participant

Méthodes pédagogiques

- Les cours auront lieu dans un restaurant d'application
- Supports photocopiés
- Fiches techniques