



# Les desserts

## ■ Durée

3 jours (18 heures)

## ■ Public

Cuisinier.ère, responsable d'unité ou de service en cuisine centrale

## ■ Pré-requis

- Comprendre une consigne (orale – écrite)
- Maîtriser les 4 opérations
- Avoir déjà travaillé en cuisine

## ■ Validation

Attestation formation

## ■ Lieu

Poitiers

## ■ Date

Nous contacter

## ■ Tarif

Demander un devis

## Objectifs

- Connaître les produits adaptés à la restauration collective et leur saisonnalité
- Intégrer la production en respectant les règles d'hygiène et l'équilibre nutritionnel (desserts allégés par exemple)
- Élaborer des fiches techniques
- Aborder différentes techniques entremets et pâtisseries adaptées à la production de masse
- Appliquer des techniques de présentation et de dressage
- Développer sa créativité pour innover

## Contenu

- Les différentes pistes de desserts exploitables en collectivité en fonction du coût de la matière d'oeuvre
- Les différentes pâtes (cruées, cuites, levées, à frire, à biscuit)
- La présentation des produits PAI
- L'organisation de la production dans le temps en fonction des outils dans l'entreprise
- La mise en oeuvre des recettes différentes par ateliers (huit recettes au total)
- Les contraintes rencontrées pendant la pratique
- Les contraintes à respecter lors de la fabrication vis-à-vis des normes HACCP (apports de connaissances et partage d'informations)
- Le plan nutritionnel à respecter (arrêté du 30 septembre 2011)
- Le coût matière et le coût main-d'oeuvre
- Dressage et présentations
- Commentaires, dégustation et synthèse, adaptation des recettes aux conditions de production propres à chacun

Pour toute information complémentaire :

**05 49 88 22 66**

[commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.fr](mailto:commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.fr)

[www.greta-poitou-charentes.fr](http://www.greta-poitou-charentes.fr)