

## DESSERTS BISTRONOMIQUES

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris  
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible  
aux personnes à mobilité réduite

### RYTHME

3 jours  
(21 h - 7 h par jour)

### PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation de  
pâtisserie professionnelle :  
les fondamentaux de la  
pâtisserie professionnelle du  
catalogue FERRANDI ou  
équivalent

### PUBLIC VISÉ

Chef(fe) de cuisine/  
commis(e) de cuisine ayant  
une maîtrise des bases de la  
pâtisserie

### DATES

Pas d'autre session prévue en 2024

### MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.  
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.  
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de  
l'inscription.

### OBJECTIFS

- Revisiter les desserts classiques et leur apporter une touche de modernité dans l'esprit de la bistronomie

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Les techniques des préparations de base à partir de l'utilisation du siphon, de texturants.

Conception d'une carte de desserts adaptée à la restauration bistronomique.

Mise en valeur des productions individuelles par des présentations raffinées.

Saisonnalité des produits et notion de coûts.

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- 100% pratique : Formation-action
- Analyse critique des productions

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

# 95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023 (Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS ET FRAIS

1260 euros

### CONTACT

**Jean-François Ceccaldi**

**Chargé de clientèle**

01 49 54 29 71

[jceccaldi@ferrandi-paris.fr](mailto:jceccaldi@ferrandi-paris.fr)

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : 23/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE