

DESSERTS À L'ASSIETTE

Nouvelles tendances

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 heures

PRÉ-REQUIS

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

PUBLIC VISÉ

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

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 25 au 27 avril 2023

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner le bulletin d'inscription.

OBJECTIFS

- Dynamiser et diversifier la qualité des desserts allant de la bistronomie à la gastronomie
- Optimiser les présentations individuelles en utilisant des contenants adaptés

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Réalisation d'une large palette de desserts classiques revisités : desserts glacés, tartes, entremets.

Maîtrise des techniques et des goûts.

Dressage à l'assiette pour une présentation originale et contemporaine.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

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

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1617 euros

CONTACT

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : **15/11/2022**

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris