

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

Session du 15 au 17 avril 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

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