



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Formation

CONCEPTION ET RÉALISATION DE PIÈCES SUCRÉES POUR BUFFETS-COCKTAIL



PUBLIC ATTENDU

La formation « Conception et réalisation de pièces sucrées pour buffet-cocktail » s'adresse aux professionnels (cuisiniers, pâtisseries) souhaitant disposer de compétences solides et actualisées en matière de réalisation de pièces sucrées sur le segment des cocktails et des buffets.

OBJECTIFS

L'objectif de cette formation est d'apporter aux participants les compétences nécessaires à une confection de qualité des préparations de base (biscuits, crémeux, soufflés, coulis, ... afin de les décliner en pièces cocktails, verrines, canapés et brochettes) et à la conception / réalisation d'une gamme de produits permettant de composer un buffet traiteur sucré haut de gamme respectant la saisonnalité des matières premières et les tendances diététiques.

COMPÉTENCES VISÉES

- Concevoir les différentes pièces sucrées (petits fours sec, moelleux et frais) possibles, en tenant compte des différents régimes alimentaires et en les associant aux différents formats et accessoires de présentation (verrines, bouchées, petites cuillères...), pour offrir un éventail large de propositions entrant dans la composition du cocktail-buffet.
- Élaborer un plan de réalisation de pièces sucrées en prenant en compte les différentes étapes et contraintes dans leur réalisation (fabrication, conservation, dressage, ...) pour séquencer de façon optimale les étapes de fabrication.
- Préparer les bases des recettes de pièces sucrées (biscuits, pâtes, fonds...), en sélectionnant et pesant les matières premières au préalable pour les utiliser dans des préparations variées.
- Réaliser les divers mets entrant dans la composition d'un buffet-cocktail sucré en appliquant les techniques et tours de mains spécifiques ainsi que les différentes tâches associées au plan de production défini, pour délivrer des mets sucrés de qualité sur un buffet.
- Décorer les compositions du buffet-cocktail sucré, en utilisant les techniques de travail au cornet, de glaçage et de nappage pour finaliser sa présentation.

- Contrôler la qualité des produits finis et leur maintien en conditions optimales pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire.
- Dresser le buffet, en créant une animation le rendant attractif, en utilisant les principes et techniques de finitions, de présentations et de décorations pour mettre en valeur les produits sucrés.
- Veiller au bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité pour assurer sa sécurité et celles de l'ensemble des personnes de l'équipe.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation pratique et orale sur la création et la réalisation d'un buffet de pièces sucrées.

PRÉREQUIS ET VOIE D'ACCÈS

Pour accéder à la formation il est nécessaire d'être professionnel cuisinier, pâtissier ou boulanger (5 années d'expérience professionnelle, CAP ou bac pro en pâtisserie)

La formation est accessible :

- Après un parcours de formation initiale
- Après un parcours de formation continue

DURÉE DE RÉFÉRENCE :

3 jours (24h)

TARIFS :

1296 €^{HT}

COMPOSITION DU JURY

Quel que soit la voie d'accès, la validation des compétences se fait par un jury professionnel composé de trois personnes désignées :

- Le / la responsable pédagogique de l'organisme certificateur
- Deux personnes professionnelles extérieures

ORGANISME PRÉPARATEUR

Ecole Lenôtre ; 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

L'équipe de l'Ecole Lenôtre est à votre disposition pour toute question ou information complémentaire.

- E-mail : ecole@lenotre.fr
- Téléphone : 01 30 81 40 81