**Programme - *Content***

Séquence 1
Prendre conscience de l'importance des fiches techniques et de l'organisation à mettre en place pour leur mise en œuvre afin de rationaliser l'envoi au moment du service
Savoir organiser sa mise en place en vue d'un assemblage rapide des différents éléments des desserts
Connaître les associations de saveurs et de textures

Séquence 2
Maîtriser les techniques de réalisation des différentes recettes
Savoir décliner et équilibrer de mini pièces pour les cafés gourmands

Séquence 3
S'approprier les techniques de présentation, décoration et mise en valeur des desserts

**Objectifs de la formation – *Objectives***

**Savoir réaliser une carte de desserts "maison" et pouvoir proposer des cafés gourmands originaux et de qualité.**

## Durée - *Duration*

3,00 jour(s) - 24:00 heures

## Public - *Attendees*

10-12 personnes
Formation collective destinée aux professionnels (Pâtissier, Restaurateur)

**Méthodes et supports – *Methods and ressources***

Remise à chaque participant de l’ensemble des fiches techniques des recettes qui seront mises en œuvre pendant la formation.
Démonstrations et explications techniques par le formateur, suivies d’exercices pratiques individuels.
Réalisation des recettes par les participants.
Dégustations et commentaires des produits réalisés.

**Prérequis – *Prerequisites***

Expérience professionnelle ou diplôme.

**Informations complémentaires – *Additional information***

En début de session, un test de positionnement sera effectué. Le formateur mesure les attentes et apprécie les pré-requis des participants.
Evaluation intermédiaire : durant le stage, le formateur constate la progression réelle de chacun et porte attention à la bonne intégration des savoirs et techniques ainsi que la progression pendant la mise en œuvre des techniques, rectifiant si nécessaires les gestes et comportements.
Evaluation de fin de formation.

**Accessibilité** : nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap ou rencontrant des problèmes de santé. Nous vous encourageons à le mentionner lors de votre demande d'inscription afin de bénéficier d'un accompagnement par notre référent handicap et d'étudier les éventuels aménagements nécessaires pour que votre séjour se déroule dans les meilleures conditions.
**Encadrement et environnement** : salle équipée de matériel et matières premières professionnels. Le stage est animé par un formateur expérimenté de l’école Lenôtre
**Délais d'accès** : se référer à notre calendrier de stages de perfectionnement
**Nature** : perfectionnement.
**Confirmation** : une attestation de stage nominative est remise en fin de cours mentionnant les acquis de la formation.



Programme de formation – *Training program*

Desserts de restaurants et cafés gourmands – Restaurant desserts and cafés gourmands