

**Mardi 12, mercredi 13 et  
jeudi 14 novembre 2024**  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Antony  
TERRONE**  
Chef Pâtissier

## Objectifs pédagogiques

- Diversifier et dynamiser sa carte de desserts par la réalisation de nouvelles recettes à base de produits de saison.
- Travailler l'originalité et la présentation de desserts à l'assiette
- Optimiser les techniques permettant la présentation de desserts variés et différents.

## Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3  
Commis de cuisine
  - RNCP 37859
  - CERTIFICATIONS ET SERVICES -
  - TOURISME HOTELLERIE  
RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

## Contenus de la formation

### Découvrir tous les produits

- Les origines, les variétés
- Le marché et les périodes de production
- Les valeurs qualitatives
- Les caractéristiques organoleptiques des différentes variétés
- Dégustation et analyse des produits

### Définir la créativité des desserts sur assiette

- Les tendances et nouveautés
- La présentation et décoration
- Les mariages des goûts
- L'association des formes, des volumes et des saveurs
- Les erreurs à éviter
- Le calcul des coûts
- Les desserts chauds
- Les sauces, coulis, ...
- Les mi-cuits

### S'approprier les desserts pour banquets

- L'originalité dans les propositions
- La faisabilité et l'organisation
- Les décors rapides

### Développer la commercialisation

- Définir des prestations pouvant être proposées dans son établissement
- Appréhender une démarche de découverte envers sa clientèle

### Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

## Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

**Contact : fpc@cefppa.eu**

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr)

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Coût

**1 140 €, prix net**



## Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

## Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
- Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

## Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

## Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

