

THÈME 4 : DESSERTS À L'ASSIETTE



Cette formation permet de maîtriser la création de desserts à l'assiette contemporains en associant précision technique, créativité et efficacité de service. Développer des desserts élégants, équilibrés et adaptés aux contraintes de la restauration gastronomique, tout en affirmant une identité dessert cohérente avec l'univers du restaurant.

LA FORMATION

DURÉE

2 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel de la cuisine
- ✓ Passionné de cuisine

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Événementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Concevoir des desserts à l'assiette adaptés à une offre de restauration gastronomique.
- Maîtriser l'équilibre des textures, des températures et des saveurs.
- Développer la rapidité d'exécution et l'organisation nécessaires au service.
- Réaliser des dressages contemporains contribuant à l'identité du restaurant.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Démonstrations et explications des techniques de réalisation des desserts à l'assiette.
02. Construction et structuration d'un dessert autour de plusieurs composantes.
03. Mise en pratique en brigade.
04. Réalisation de sauces, crèmes, textures et éléments glacés.
05. Dressage contemporain et intégration des éléments minute.
06. Gestion du service restaurant, coordination et optimisation de l'envoi des desserts.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de concevoir et réaliser des desserts à l'assiette élégants et contemporains, de maîtriser les techniques de dressage gastronomique, de gérer avec précision les textures et les températures, d'intégrer des éléments réalisés à la minute, d'assurer une exécution rapide et régulière pendant le service et de développer une identité dessert cohérente avec les exigences d'un restaurant gastronomique.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Desserts à l'assiette » sera délivrée par l'AFPA.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.

LE + FORMATION

- ✓ Approche directement orientée vers les contraintes réelles du service gastronomique.
- ✓ Techniques professionnelles de dressage contemporain et de gestion des envois.
- ✓ Travail précis des textures, températures et équilibres gustatifs.
- ✓ Méthodes favorisant rapidité, régularité et efficacité pendant le service.
- ✓ Création de desserts permettant de renforcer l'identité et la signature sucrée du restaurant.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits –
Diaporama - Supports « clé en main » -
Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER
LA MER