

DESSERTS À L'ASSIETTE

Nouvelles tendances

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 heures

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation
en pâtisserie
professionnelle : les
Fondamentaux de la
pâtisserie professionnelle
du catalogue FERRANDI
ou équivalent

PUBLIC VISÉ

Chef(fe) de cuisine ou
commis(e) de cuisine ayant
une maîtrise des bases de
la pâtisserie

DATES

Les prochaines dates de stage seront bientôt disponibles sur
notre site

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

- Dynamiser et diversifier la qualité des desserts allant de la
bistronomie à la gastronomie
- Optimiser les présentations individuelles en utilisant des
contenants adaptés

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Réalisation d'une large palette de desserts classiques revisités :
desserts glacés, tartes, entremets.

Maîtrise des techniques et des goûts.

Dressage à l'assiette pour une présentation originale et
contemporaine.

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

1617 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