

# DIVERSIFIER LES DESSERTS EN RESTAURANT



## OBJECTIFS

Maîtriser l'organisation et la mise en place des desserts.  
Se perfectionner dans le dressage des desserts sur assiette.  
Confectionner des desserts à base de fruits frais selon la saison.

## CONTENU

- Les pré-desserts.
- Desserts en verrines.
- Desserts à l'assiette.
- Mignardises.

## DEMARCHE PEDAGOGIQUE et RESSOURCES

### METHODOLOGIE :

- Alternance théorie / pratique
- Accompagnement assuré par un formateur référent

### RESSOURCES :

- Hall technologique.
- Restaurant d'application.
- Supports techniques professionnels.

## PERSONNES CONCERNEES

Toute personne occupant ou souhaitant occuper un poste de cuisinier.

**DUREE :** 2 Jours  
**DATE :** A définir selon les besoins  
**LIEU :** AREP St-Ivy  
**FINANCEMENT :** Plan de Formation  
DIF