



LA PATISSERIE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Objectifs pédagogiques

- Réaliser une gamme de pâtisseries dites « Maison », mais adaptée à la restauration collective.

Personnes concernées

- Responsables de restauration, chef de cuisine, cuisiniers et pâtisseries

Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques,
- Essais techniques et dégustations

Durée : 2 journées, soit 14 heures de formation

Pré requis : Les bases de la pâtisserie

Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvre, etc.

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 10

Support : Synthèse de formation

Animation

Un consultant expert en pâtisseries adaptées à la collectivité.

Contenus

- Connaissance des produits semi-élaborés pour la pâtisserie de collectivité
- Les équipements, matériels et outillages adaptés pour la pâtisserie de collectivité
- Les différentes sortes de pâtisseries
- Rappel des bases en pâtisserie
- De la pâtisserie traditionnelle à la pâtisserie de collectivité
- Des produits / des recettes
- Fabrication de desserts en pâtisserie d'application
- Dégustations

Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Tél. : Fax :

Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **La pâtisserie en restauration collective** »

Coût 1050,00 € HT pour les 2 jours, soit 14h00 de formation (repas inclus) – 10% pour la deuxième inscription

Lieu : Lyon

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tout renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.