



## 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 :** Aucun prérequis

### 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 et fiches techniques

### 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 :

- ▶ Certificat de réalisation

### BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com)

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 1300,00 € 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 tous 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. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour anticiper les modalités pédagogiques et pratiques d'accès.**