

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Desserts de Restaurant

PROGRAMME DE FORMATION

RNCP 40287
Formation 100 % en ligne

PARTIE 1 — THÉORIE

MATIÈRES PREMIÈRES

- ▶ Arômes et épices
- ▶ Cacao et chocolat
- ▶ La levure
- ▶ Le sel
- ▶ Le spiritueux
- ▶ Le sucre et les édulcorants
- ▶ Les additifs alimentaires
- ▶ Les agents de texture
- ▶ Les farines et autres produits amylacés
- ▶ Les fruits
- ▶ Les matières grasses
- ▶ Les œufs
- ▶ Les PAI
- ▶ Les produits laitiers

CULTURE PROFESSIONNELLE

- ▶ Analyse sensorielle
- ▶ Communication
- ▶ Communication et argumentaire de vente
- ▶ Histoire de la pâtisserie
- ▶ Histoire, géographie et économie du cacao
- ▶ La réglementation des produits de base de chocolat
- ▶ Les desserts classiques de la pâtisserie de restaurant
- ▶ Les nouvelles tendances
- ▶ Les valeurs nutritionnelles
- ▶ Nutrition

ORGANISATION DU TRAVAIL

- ▶ L'approche économique
- ▶ Le respect du développement durable
- ▶ Locaux et équipements
- ▶ Mise en place du poste d'envoi
- ▶ Organisation de la production

SERVICE ET DRESSAGE

- ▶ Dressage
- ▶ Envoi et communication en cours de service
- ▶ Gérer un service de restaurant

HYGIÈNE & SÉCURITÉ AU TRAVAIL

- ▶ L'aménagement des locaux
- ▶ La lutte contre les micro-organismes
- ▶ Les mesures d'hygiène
- ▶ Les mesures HACCP
- ▶ Sécurité au travail

CULTURE ARTISTIQUE

- ▶ Création d'une carte
- ▶ Design culinaire

- ▶ Dessin
- ▶ Écriture au cornet et décoration

APPROVISIONNEMENT & GESTION DES STOCKS

- ▶ L'approvisionnement
- ▶ La gestion des stocks
- ▶ La sélection des fournisseurs

EXAMEN CS DESSERTS DE RESTAURANT

- ▶ Examen blanc N°1
- ▶ Portfolio

PARTIE 2 — TECHNIQUES DE PRODUCTION

LES TECHNIQUES DE PRODUCTION

- ▶ Création d'un dessert à l'assiette
- ▶ Décors et finitions
- ▶ La transformation des aliments
- ▶ La transformation des végétaux
- ▶ Les crèmes et appareils
- ▶ Les inserts
- ▶ Les pâtes de base
- ▶ Les préparations et techniques de base de chocolaterie, confiserie et glacerie
- ▶ Les sirops, coulis et sauces

PARTIE 3 — SAVOIRS DE BASE / TRAVAUX PRATIQUES

LES PÂTES — TP

- ▶ Pâtes levées (baba, PLF, brioche)
- ▶ Pâtes molles (pâte à chou)
- ▶ Pâtes liquides / semi-liquides (pâte à crêpe, pâte à frire)
- ▶ Pâtes montées (pâte à biscuit, pâte à génoise)
- ▶ Pâte sans gluten
- ▶ Pâtes sèches (pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sablée)

LES CRÈMES — TP

- ▶ Préparations foisonnées (crème fouettée, jaunes d'œufs, blancs d'œufs)
- ▶ Crème anglaise
- ▶ Appareil à crème prise
- ▶ Crème pâtissière
- ▶ Ganache (ganache montée)
- ▶ Crèmes d'amandes

LES SAUCES ET COULIS — TP

- ▶ Sauce chocolat
- ▶ Coulis de fruits

LES SIROPS ET SUCRES CUIITS — TP

- ▶ Sirops
- ▶ Caramel

LES DÉCORS & FINITIONS

- L'opaline
- Pochoir
- Cerclage en chocolat
- Décors pâtisserie
- Décors chocolat et entremets (disques fins, libellule, éclats de chocolat...)
- Décors pastillage
- Décors en sucre coulé
- Décors en sucre tiré
- Décors fruits (fruits secs, poudre de fruits, suprême, fruits séchés...)
- Mélange 5 saveurs carpaccio ananas
- Travail de la nougatine

LES INSERTS ET COUVERTURES — TP

- Les inserts et couverture

LE TRAVAIL DU CHOCOLAT — TP

- Le tempérage du chocolat noir
- Le tempérage des autres chocolats

PARTIE 4 — PRODUCTION : RECETTES ET RÉALISATIONS

INCONTOURNABLES BISTROT

- Clafoutis
- Mille-feuille vanille sésame noir
- Tarte tatin
- Brioche perdue
- Poires Belle Hélène
- Soufflé Grand Marnier
- Profiteroles
- Crêpe soufflée
- Soufflé passion
- Œufs à la neige
- Baba au rhum
- Paris-Brest
- Riz au lait grand-mère, caramel beurre salé
- Pudding diplomate
- Gratin de fruits frais
- Beignet d'ananas, coulis de papaye
- Tarte fine aux pommes
- Mi-cuit chocolat, crème pistache
- Crêpes au sucre

CRÈMES DESSERT

- Crème renversée au caramel
- Pot de crème
- Crème catalane
- Crème brûlée vanille

GLACES ET SORBETS

- Glace aux œufs vanille
- Sorbet framboise
- Sorbet fraise (fruit doux) ou passion (fruit acide)
- Crème glacée chocolat

PRODUITS GLACÉS NON TURBINÉS

- Granité
- Soufflé glacé à la verveine du Velay
- Nougat glacé à la pistache
- Mousse glacée aux fruits rouges
- Parfait glacé au Grand Marnier

DESSERTS DE BISTROT À PARTAGER

- Tiramisu
- Crumble sarrasin aux pommes
- Mousse au chocolat grand-mère
- Tarte chocolat
- Tarte aux fraises
- Tarte citron meringuée
- Tarte Bourdaloue
- Tarte aux pommes
- Mille-feuille
- Forêt noire
- Tarte Normande
- Concorde
- Moka
- Charlotte vanille poire
- Royal
- Opéra
- Fraisier

DESSERTS À L'ASSIETTE

- Dessert signature — Coffechok
- Dessert signature — Fresh Ecllosion
- Abricots rôtis au romarin, gaufre tiède, lait d'amande
- Carpaccio d'ananas aux 5 saveurs, glace vanille
- Tartare fraises/kiwi, espuma basilic/citron, tuiles craquantes à la tomate
- Tiramisu betterave framboises
- Tubulaire croustillant, pomme verte aneth, crème diplomate, sorbet pomme
- Mousse au chocolat cèpes, sponge cake praliné et tuiles de cèpes
- Feuillantine craquelin aux fruits rouges
- Nuage et éclosion fruités
- Dualité cacaotée
- Plume de douceur

MIGNARDISES

- BN / Lunettes
- Florentins
- Macaron vanille/framboise
- Financiers
- Madeleines
- Tuiles aux amandes
- Cookies
- Rochers coco
- Petits fours meringués
- Chouquettes
- Guimauve
- Pâte de fruit



-
- Madeleines sans gluten
 - Caramel beurre salé
 - Financier sans gluten
 - Macaron craquelé

PETITS FOURS SALÉS

- Petits fours salés

PRÉ-DESSERTS

- Introduction aux pré-desserts
- Yaourt citron coco
- Fraise agrume
- Verveine citronnelle