

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION **Desserts de Restaurant**

PROGRAMME DE FORMATION

RNCP 40287
Formation 100 % en ligne

PARTIE 1 — THEORIE PROFESSIONNELLE

Matières premières

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

Culture professionnelle

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

Organisation du travail en restaurant

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

Culture artistique

- Dessin
- Écriture au cornet et décoration
- Design culinaire

Service et dressage

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

Hygiène et sécurité

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

Approvisionnement et gestion des stocks

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

Gestion et élaboration de la carte des desserts

- Création d'un dessert
- Élaboration d'une carte
- L'approche économique

PARTIE 2 — TECHNIQUES DE PRODUCTION

Reprise et approfondissement des éléments de base de la pâtisserie française, complétés par des techniques spécifiques au dessert de restaurant non abordées en CAP Pâtissier ou CAP Cuisine.

- La transformation des aliments
- Les pâtes de base
- Les crèmes et appareils de base
- Les sirops, coulis et sauces
- Les inserts
- La transformation des végétaux
- Les préparations et techniques de base de chocolaterie et confiserie
- La glacerie
- Décors et finitions

PARTIE 3 — PRODUCTION ET VIDEOTHEQUE RECETTES

★ Production complète

Fiche pas à pas + évaluation tuteur

▷ Vidéo + fiche technique

Sans pas à pas ni évaluation tuteur

Incontournables bistrot

- ★ Mille-feuille sésame noir
- ★ Tarte Tatin
- ★ Poires Belle-Hélène
- ★ Crêpes soufflées
- ★ Brioche perdue
- ★ Soufflé passion
- ★ Œufs à la neige
- ★ Baba au rhum
- ★ Paris-Brest
- ★ Riz au lait grand-mère
- ★ Gratin de fruits frais
- ★ Beignet d'ananas, coulis de papaye
- ★ Mousse chocolat grand-mère

Vidéo + fiche technique uniquement

- ▷ Crêpes au sucre
- ▷ Mi-cuit chocolat, crème pistache
- ▷ Pudding diplomate
- ▷ Tarte fine aux pommes

Crèmes dessert

★ Crème renversée au caramel

Vidéo + fiche technique uniquement

- ▷ Crème brûlée vanille
- ▷ Crème catalane
- ▷ Pot de crème

Glaces et produits glacés non turbinés

★ Granité

★ Soufflé glacé à la verveine du Velay

★ Nougat glacé pistaches, gingembre, ananas confit

★ Mousse glacée aux fruits des bois

★ Parfait glacé au Grand Marnier

Vidéo + fiche technique uniquement

- ▷ Crème glacée chocolat
- ▷ Glaces aux œufs vanille
- ▷ Sorbet fraise
- ▷ Sorbet passion
- ▷ Sorbet framboise

Desserts à partager

★ Tiramisu

★ Tarte au chocolat

★ Tarte citron meringuée

★ Tarte Bourdaloue

★ Moka

★ Royal

★ Fraisier

Vidéo + fiche technique uniquement

- ▷ Tarte aux fraises
- ▷ Mille-feuille rond
- ▷ Mille-feuille carré
- ▷ Forêt noire
- ▷ Tarte normande
- ▷ Tarte aux pommes
- ▷ Concorde
- ▷ Charlotte vanille/poire
- ▷ Opéra

Desserts à l'assiette

- ★ Coffee chock
- ★ Fresh éclosion
- ★ Abricots rôtis au romarin, gaufre tiède, lait d'amande
- ★ Carpaccio d'ananas aux 5 saveurs, glace vanille
- ★ Tubulaire croustillant, pomme verte aneth, crème diplomate, sorbet pomme
- ★ Nuage et éclosion fruités
- ★ Dualité cacaotée

Vidéo + fiche technique uniquement

- ▷ Plume de douceur
- ▷ Tartare fraise kiwi, espuma basilic, citron, tuiles craquantes à la tomate
- ▷ Tiramisu betterave framboises
- ▷ Mousse chocolat cèpes, sponge cake praliné et tuiles de cèpes
- ▷ Feuillantine craquelin aux fruits rouges

Mignardises et petits fours

- ★ Florentins
- ★ Petits fours et mignardises : Macaron vanille framboises / Macarons craquelés / Petits fours meringués
- ★ Petits fours et mignardises : Madeleines / Madeleines sans gluten / Financiers / Financiers sans gluten
- ★ Petits fours et mignardises : Cigarettes / Cookies / Rochers coco / Tuiles aux amandes
- ★ Chouquettes
- ★ Guimauve
- ★ Pâtes de fruits
- ★ Caramel tendre au beurre salé

Vidéo + fiche technique uniquement

- ▷ BN/Lunettes
- ▷ Guimauves avec blanc
- ▷ Guimauves sans blanc
- ▷ Petits fours salés

Pré-desserts

- ★ Fraisagume

Vidéo + fiche technique uniquement

- ▷ Coco zeste

PARTIE 4 — VIDEOTHEQUE SAVOIRS DE BASE ET THEORIE

Vidéos de démonstration et d'explication disponibles en complément des cours théoriques. Sans évaluation.

Vidéos théorie

- Design culinaire
- Mise en place du poste d'envoi
- Déroulement d'un service
- Hygiène alimentaire
- Contrôler et réceptionner les marchandises
- Ranger et stocker les matières premières
- Point de contrôle à la mise en place du poste de travail
- Contrôler les températures
- Nettoyer et désinfecter la cuisine

- Nettoyage des mains
- Nettoyage du plan de travail
- Nettoyage des ustensiles

Décors

- Décors — introduction
- Opaline
- Pochoir
- Glace royale
- Écriture au cornet
- Tempérage du chocolat et décors
- Décors en pâte d'amandes

Techniques de base

- La masse gélatine
- Les états du beurre
- Les états du sucre
- Réalisation de la nougatine
- Réaliser des présentoirs en nougatine

Découpes et taillages

- Technique de découpe des pommes
- Technique de découpe des poires
- Lever les suprêmes d'orange
- Techniques de découpe de la mangue
- Techniques de découpe du kiwi
- Lever les suprêmes de citron
- Techniques de découpe de la betterave
- Technique ananas
- Les taillages
- Utiliser une mandoline

Matériels spécifiques

- Utiliser un siphon
- Utiliser un déshydrateur

Transformation des fruits

- Réaliser des fruits séchés
- Réaliser une purée / un coulis
- Caraméliser un fruit : la mangue
- Pocher un fruit : la poire
- Rôtir un fruit : la poire
- Compoter un fruit : la banane