Pâtisserie à petit budget : créer des desserts du jour à moins de 2,00 €

Formation professionnelle continue | **Sans niveaux spécifiques**

Créez des desserts du jour alléchants et rentables grâce à cette formation pratique. Maîtrisez l'art de concevoir des desserts variés, rapides à préparer, adaptés à vos contraintes et optimisez votre rentabilité avec des techniques professionnelles et innovantes.

TARIF

700€ nets
Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

2 jours

LIEUX

Inter-entreprise
Alès, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

Intra-entreprise
Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Salariés, gérants, demandeurs d'emploi en restauration commerciale ou collective

Pré-requis et niveau d'entrée

- Avoir une expérience de la restauration commerciale ou de la restauration collective
- Maitriser les bases de la cuisine
- Connaitre les conditions d'achat des matières premières

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les différents coûts liés à la composition d'un dessert, maîtriser son ratio
- Adapter la production de dessert au contexte de restauration
- Programmer les desserts du jour, organiser et optimiser la mise en place
- Réaliser des desserts de formule à coûts maitrisés et au goût du jour

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

95,87%

des clients recommandent les formations en Restauration – Hôtellerie de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences règlementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PROGRAMME

Principes de coûts de gestion et coûts de revient

- Réaliser ses fiches techniques de production
- Approche des coûts matière, gérer les achats (saisonnalité des produits)
- Approche des frais de structure d'achat : les circuits d'approvisionnement (court, long)

Identification et optimisation du temps de préparation

- Les temps de préparation en fonction du matériel et des produits choisis.
- La gestion de son temps de production

Programmation des desserts du jour

- La liste de desserts du jour
- Les achats anticipés ou les achats spontanés

Mise en œuvre pratique

- Réaliser des préparations de base
- Revisiter les desserts classiques et les produits méconnus
- Valoriser les produits à faible coût matière
- Travailler les dressages simples et contemporains

Dégustation et analyse critique de la production

AUTRES FORMATIONS

- Allergènes : Réglementation et prévention des allergies alimentaires
- Cuisine à petit budget : créer des plats du jour à moins de 3,00 €

Date de mise à jour : 15/05/2025