



## MODULE DESSERTS À L'ASSIETTE

### TECHNIQUES / CRÉATIVITÉS CULINAIRES DESSERTS À L'ASSIETTE

Cette formation permet de concevoir, réaliser et présenter des desserts à l'assiette adaptés à la restauration, en combinant maîtrise technique, créativité, organisation du travail et respect des règles d'hygiène.

#### Objectif principal de la formation

Concevoir, réaliser et dresser des desserts à l'assiette cohérents, modernes et reproductibles, adaptés aux contraintes du service en restauration.

#### Objectifs intermédiaires

À l'issue de ces 3 jours, le stagiaire sera capable de :

- Construire un dessert à l'assiette cohérent et lisible.
- Choisir et valoriser des produits de saison.
- Intégrer les contraintes du service (temps, cadence, organisation).
- Réaliser un dressage moderne, efficace et reproductible.
- Maîtriser l'organisation et la rentabilité des desserts (coût matière, temps).

#### Compétences professionnelles visées

- Analyser et organiser son poste de travail pour la réalisation de desserts à l'assiette en situation de restauration.
- Sélectionner et contrôler la qualité, la saisonnalité et la maturité des produits utilisés en dessert.
- Identifier les caractéristiques organoleptiques des produits afin de construire des desserts équilibrés.
- Concevoir et structurer des desserts à l'assiette cohérents, lisibles et adaptés aux contraintes du service.
- Mettre en œuvre différentes textures et températures dans la réalisation des desserts.
- Réaliser des desserts chauds, froids ou minute en maîtrisant les temps de préparation et de service.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire tout au long de la production et du dressage.
- Réaliser un dressage simple, moderne et reproductible des desserts à l'assiette.
- Adapter les recettes et les techniques au contexte de l'établissement et aux attentes de la clientèle.
- Évaluer la faisabilité et la rentabilité des desserts à l'assiette (organisation, coût matière, temps).
- Analyser ses réalisations à l'aide d'une dégustation et d'une analyse organoleptique.
- Transposer les acquis de la formation dans sa pratique professionnelle quotidienne.

#### Public visé

Personnel de cuisine / restauration souhaitant concevoir et produire des desserts à l'assiette en contexte professionnel.

**Prérequis :**

- Une expérience en cuisine professionnelle (3 mois minimum) et/ou un CAP cuisine/pâtisserie est recommandé afin de faciliter la mise en pratique.

**Modalités et délais d'accès :**

- Formation intra-entreprise. Dates fixées conjointement. Accès sous réserve de validation du besoin et de la disponibilité des parties.
- Démarrage possible sous 2 à 6 semaines après validation (selon planning).

**Méthodes pédagogiques :**

- La formation alterne apports techniques, démonstrations, mises en pratique, échanges d'expériences et analyses gustatives.
- Les réalisations sont encadrées par le formateur, avec une attention particulière portée à la faisabilité en situation réelle de restauration.

**Moyens et supports pédagogiques :**

- Tableau / support informatique. Supports synthétiques remis aux stagiaires (fiches techniques, check-lists d'organisation, repères textures/températures).
- Matériel de pâtisserie/restauration et consommables fournis par l'entreprise d'accueil sauf mention contraire.

**Encadrement :**

- Formation animée par un formateur Cook Events (chef consultant / formateur).

**Tarif :**

- Sur devis (intra-entreprise). Financements possibles (ex. OPCO) selon éligibilité.

**Contact :**

- Cook Events – 1, rue Verte, 59620 Aulnoye-Aymeries – Email : [nathalierichardvitton@gmail.com](mailto:nathalierichardvitton@gmail.com) – Tél : 07 78 04 03 64

**Durée et lieu du stage**

Le stage a lieu dans les locaux de production du bénéficiaire.

Durée : 3 jours – 21 heures.

**Déroulement du stage (répartition matin / après-midi)**

Jour 1 – Matin (fondamentaux & conception d'un dessert)

- Rappels d'hygiène, organisation du poste sucré et gestion du froid/chaud.
- Construire un dessert lisible : équilibre des saveurs, textures, températures, point focal.
- Choix des produits de saison : maturité, qualité, association de goûts.
- Méthode de conception : fiche technique, séquençage, contraintes de service et timing.



Jour 1 – Après-midi (textures de base & premières compositions)

- Réalisation de textures clés (selon contexte) : crémeux, ganache, biscuit, croustillant, sauce, sorbet/glace.
- Notions de tenue : gélifiants, foisonnement, températures de travail, conservation.
- Premiers dressages : lisibilité, volumes, contrastes, propreté de l'assiette.
- Débrief collectif : ajustements techniques et esthétiques, reproductibilité.

Jour 2 – Matin (desserts froids & organisation en service)

- Montages froids : inserts, couches, textures contrastées, stabilité et conservation.
- Standardisation : pesées, repères, gestes reproductibles.
- Optimisation temps : mise en place, priorités, anticipation, envoi.

Jour 2 – Après-midi (desserts minute / chauds & gestion des cuissons)

- Desserts minute/chauds : cuissons, textures fondantes/croustillantes, maîtrise des temps.
- Sauces, nappages et finitions : équilibre sucre/acidité/amertume, température au service.
- Mises en situation « coup de feu » : cadence, dressage rapide, contrôle qualité.
- Analyse gustative et corrections.

Jour 3 – Matin (rentabilité, coût matière & carte desserts)

- Calcul du coût matière, portionnage, pertes et optimisation.
- Choisir un dessert rentable et cohérent avec le concept de l'établissement.
- Atelier : construction d'une mini-carte desserts (3 propositions) + fiches techniques.

Jour 3 – Après-midi (production finale, évaluation & capitalisation)

- Réalisation complète d'un dessert à l'assiette (ou 2 variantes) en conditions proches du service.
- Dégustation / analyse organoleptique : goûts, textures, températures, visuel, cohérence.
- Évaluation des acquis + axes d'amélioration et plan de progrès.
- Capitalisation : check-list de mise en place et repères de dressage reproductible.

### Évaluation des stagiaires

- Évaluation formative pendant les ateliers (observations, corrections, échanges).
- Évaluation sommative en fin de formation : mise en pratique (production + dressage) et quiz/QCM de validation des acquis.
- Une attestation de fin de stage indiquant le pourcentage acquis peut être remise à chaque stagiaire, ainsi qu'au responsable de l'entreprise.

### Mention complémentaire

- Toutes nos formations s'inscrivent dans la continuité de la certification RS6725, en intégrant les principes de cuisine éco-durable : produits locaux, saisonnalité, sobriété énergétique, réduction du gaspillage et bonnes pratiques professionnelles.

Les formations dispensées par Cook Events peuvent être adaptées en fonction des besoins et compte tenu des difficultés particulières liées au handicap.

Nous mettons tout en œuvre pour vous assurer une pédagogie qui vous permet la meilleure accessibilité à nos formations.

Contactez-nous et construisons ensemble la formation la mieux adaptée.