



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Les pâtisseries de bases / les goûters

OBJECTIFS

- Réaliser des goûters et pâtisseries de qualité en institutions

PUBLIC CONCERNÉ

Chef
Gérant
Chef de cuisine
Cuisinier

NOMBRE DE STAGIAIRES

5 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Fiches techniques
- Application pratique
- Dégustation

TARIF

Coût de la formation :
420 € HT/pers. soit 504 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur
(selon justificatifs)

DURÉE
7 heures

CONTENU DU STAGE

- **Produits et préparations de base**
- **Techniques et réalisation**
- **Les desserts régionaux**
- **Décoration et mise en valeur**
- **Gestion des coûts**

Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113
71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com



Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71