



# Les Ateliers Culinaires By JMB

## Les Pâtisseries

ou Les essentiels de la cuisine appliqués  
à vos besoins

### Le clin d'œil de l'agitateur...

Même lorsque nous sommes professionnels depuis longtemps, il est toujours bon et utile de revoir les principes de base de la cuisine !

Au-delà, il est nécessaire de revisiter les principes, de réfléchir comment appréhender et valoriser les dressages, de comprendre l'importance de produire et adapter des recettes "classiques" en recettes "gourmandes" pour satisfaire et étonner ses clients.

#### Le public concerné

Toute personne des professions intervenant en restauration ou Agro-Alimentaire

#### Les prérequis

Participer dans son métier à la réalisation de prestations alimentaires

#### La durée

**1 à 3 jours** de formation selon les contenus choisis

#### Objectifs pédagogiques ■

- ⊗ Travailler l'originalité des présentations en utilisant les techniques classiques, modernes et innovantes.
- ⊗ Apprendre à utiliser les produits de l'Agro-alimentaire "modérément et intelligemment".
- ⊗ Perfectionner la présentation des décors.
- ⊗ Développer sa créativité.
- ⊗ Elaborer et améliorer l'offre des desserts.
- ⊗ Travailler dans le respect des normes d'hygiène appliquées.

#### Les supports pédagogiques

- ⊗ Fiches pédagogiques



### Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Restauration by JMB
- > CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine

...