

Concevoir et réaliser des pièces sucrées pour cocktails buffets

RS5284 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42760, 21528, 21576
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	14/10/2020
Date d'échéance	14/10/2025

Certificateur(s)

LENOTRE SA · SIRET : 66205454300043

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
LENOTRE	66205454300456	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300019	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300043	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le dispositif s'adresse aux professionnels (cuisiniers, pâtissiers) souhaitant disposer de compétences solides et actualisées en matière de réalisation de pièces sucrées sur le segment des cocktails et des buffets.

L'objectif est d'apporter les compétences nécessaires à une confection de qualité des préparations de base (biscuits, crèmeux, soufflés, coulis, ... afin de les décliner en pièces cocktails, verrines, canapés et brochettes) et à la conception / réalisation d'une gamme de produits permettant de composer un buffet traiteur sucré haut de gamme respectant la saisonnalité des matières premières et les tendances diététiques.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Concevoir les différentes pièces sucrées (petits fours sec, moelleux et frais) possibles, en tenant compte des différents régimes alimentaires et en les associant aux différents formats et accessoires de présentation (verrines, bouchées, petites cuillères...), pour offrir un éventail large de propositions entrant dans la composition du cocktail-buffet

Élaborer un plan de réalisation de pièces sucrées en prenant en compte les différentes étapes et contraintes dans leur réalisation (fabrication, conservation, dressage, ...) pour séquencer de façon optimale les étapes de fabrication

Préparer les bases des recettes de pièces sucrées (biscuits, pâtes, fonds...), en sélectionnant et pesant les matières premières au préalable pour les utiliser dans des préparations variées

Réaliser les divers mets entrant dans la composition d'un buffet-cocktail sucré en appliquant les techniques et tours de mains spécifiques ainsi que les différentes tâches associées au plan de production défini, pour délivrer des mets sucrés de qualité sur un buffet

Décorer les compositions du buffet-cocktail sucré, en utilisant les techniques de travail au cornet, de glaçage et de nappage pour finaliser sa présentation

Contrôler la qualité des produits finis et leur maintien en conditions optimales pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire

Dresser le buffet, en créant une animation le rendant attractif, en utilisant les principes et techniques de finitions, de présentations et de décorations pour mettre en valeur les produits sucrés

Veiller au bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité pour assurer sa sécurité et celles de l'ensemble des personnes de l'équipe

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour accéder au dispositif il est nécessaire d'être professionnel cuisinier, pâtissier ou boulanger (5 années d'expérience professionnelle souhaitée) et justifier d'un titre ou diplôme de niveau 3 minimum souhaité.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Le jury est composé de trois membres, dont deux professionnels externes

Base légale

Date de décision	14/10/2020
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	14/10/2025

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5284/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	55
Parcours menés à terme	54
Taux d'achèvement	98 %
Période	03/2022 – 10/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	88
Montant total engagé	146 133 €
Coût moyen par dossier	1 661 €
Durée moyenne	24 h
Période	11/2020 – 09/2025
France compétences	92 %
Reste à charge titulaire	6 %
France Travail	2 %

