



## Concevoir des desserts de restaurant avec Jérôme CHAUCESSE MOF

Référence : FPROAL019

Thématique : Me former aux métiers de bouche

### FORMATION PROFESSIONNELLE

Nouvelle formation 2026

*Se former aux métiers de l'artisanat de bouche*

“

*Développer une gamme innovante de desserts de restaurant réalisée par un Meilleur Ouvrier de France (MOF) et spécialiste des desserts et du " tea time " de palaces - Jérôme Chauceuse.*

”

### Objectifs

- Réaliser une gamme de desserts à l'assiette créative, adaptable et rationnel

### Contenu

- Réalisation de crèmes, mousses, ganaches, biscuits, pâtes, émulsions, sorbets, glace, sauces.
- Réalisation de différentes recettes en associant saveurs et textures.
- Mise en place de techniques de dressage créatives, gourmandes et accessibles.

### ***Exemples de recettes réalisées pendant la formation :***

- Tarte aux deux chocolats
- Finger choco-lait banane et citron vert
- Mystère glacé vanille, caramel à la fleur de sel
- Soufflé chocolat JC2
- Tarte renversée aux pommes Granny Smith
- Poire Belle Hélène
- Tarte renversée aux fraises, Melba de fruit rouge

### **Prérequis**

Aucun

### **Public**

Chefs de cuisine, pâtisseries de restaurant, traiteurs

### **Méthodes et moyens mobilisés**

- Formation en présentiel avec supports
- Modalités pédagogiques : échanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique
- Alternance d'apports théoriques et pratiques

### **Modalité d'évaluation**

É

évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation  
Evaluation de la satisfaction

### **Durée**

14 heures  
sur 2 journées (9h00 à 17h00)

### **Lieu de la Formation**

Nantes / Sainte-Luce-sur-Loire, CMA Formation (44)

### **Modalités et délais d'accès**

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session ; date limite d'inscription 15 jours avant le début de la formation ; maximum 10 participants

### **Tarif public**

- 900€ net de taxe (450€/jour) avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle

### **Tarif artisan**

:

«

Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat

»

- Possibilité de prise en charge partielle du coût de la formation sous réserve des conditions des organismes financeurs - Nous contacter

## Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

## Nous contacter



## Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

*Date de mise à jour : 3 juillet 2025*

Délivré par:

- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaines sessions:

- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) - Formation proposée dans notre centre de formation. Nous contacter pour en savoir plus sur les modalités.  
- Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DIRIGEANT(E) - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact