

CENTRE

Axe 6 : Services logistiques

Module n°6 : LES DESSERTS - LA FABRICATION DE BASE - PATES, CREMES, APPAREILS DE BASE, SAUCES ET COULIS

Contexte

La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas est un moment important de la journée. La mise en valeur des produits et les techniques de transformation sont nécessaires afin de les rendre attractifs pour les patients.

Objectifs

Cette formation permet au personnel d'acquérir les techniques nécessaires à la réalisation de desserts attractifs dans un souci d'optimisation du temps et de réduction des coûts, afin d'améliorer la qualité des prestations culinaires. Elle permettra aux agents de :

- Maîtriser les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Réaliser les pâtes et les crèmes de base
- Réaliser les appareils de base, les sauces et coulis

Renseignements complémentaires

13 modules

Programme

Les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en pâtisserie,

La maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication,

La traçabilité

Réaliser les pâtes et les crèmes de base

- Sélectionner et utiliser correctement le matériel spécifique
- Sélectionner et doser les matières premières

La réalisation des pâtes de base

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AV3GiDaQb6gElbWUAPsj>

Maîtriser les cuissons de ces pâtes

- La pâte Brisée- La pâte à choux - La pâte feuilletée- La pâte à biscuit
- La pâte à brioche - La pâte à savarin - La pâte sablée- La pâte à meringues
- La pâte à crêpes

La réalisation des crèmes de base :

- La crème anglaise - La crème pâtissière - La crème légère - La crème mousseline
- La crème citron - La crème au beurre - La crème chantilly - La crème d'amande
- La crème ganache

Réaliser les appareils de base, les sauces et les coulis

L'élaboration des appareils de base : □ Les appareils de base à bavaois : crème et fruits □ Les appareils de base à crème prise □ Les appareils de base à soufflés □ Les appareils de base à mousses : crèmes et fruits □ Les appareils de base à fours secs

La réalisation de sauces et coulis de base : □ La sauce chocolat - La sauce crème □ Le sabayon - Le coulis au sucre cuit- Le coulis aux fruits

Bilan de la formation : □ Retour d'expérience : tour de table □ Questionnaire de satisfaction □ Synthèse de la formation

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Personnels de cuisine

Exercice

2018

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

AFPA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences