

MIDI-PYRÉNÉES

Axe 7 : Renforcer les compétences - Métiers techniques, logistiques et informatiques

La restauration en santé - M3 : Les bases techniques de la pâtisserie revisitées

Contexte

Les établissements sanitaires, sociaux et médico sociaux accueillent une population hétérogène présentant des pathologies variées. Une partie plus ou moins importante de cette population requiert des textures adaptées à ses capacités d'alimentation. La notion de plaisir doit rester une priorité tout en adaptant l'alimentation aux besoins des personnes.

Cependant la diversification et la recherche de texture adaptée ne peut se faire sans une formation adaptée des personnels, afin d'augmenter leurs savoirs et compétences notamment sur les techniques innovantes en matière de texture modifiée, en technique de pâtisserie adaptée ou encore en finger food.

Dans cet objectif l'ANFH Midi-Pyrénées s'associe au GRETA afin de proposer une formation modulaire dans l'apprentissage de la restauration en santé.

Objectifs

Développer la créativité culinaire tout en répondant à des besoins spécifiques en terme d'apports nutritionnels et alimentation.

Programme

- Les bases de la pâtisserie pour décliner des desserts originaux et équilibrés, adaptable à tout type d'établissement et mode de consommation facile.
- La technologie de la pâtisserie pour une réalisation accessible et qualitative.
- L'élaboration de pâtes, mousses, crèmes, biscuits.
- Méthodologies de fabrication, d'élaboration et d'assemblage des bases de la pâtisserie.

Public
Agents de restauration, cuisiniers.

Exercice
2019

Code de formation

AFR19M3

Nature

AFR

Organisé par

GRETA

Durée

14 heures

Date et lieu

GROUPE 1

Du 13 mars au 14 mars 2019

****Date limite d'inscription : 13 janvier 2019****

Lycée BONNET - Toulouse 31000

GROUPE 2

Le 28 mai 2019

Date limite d'inscription : 28 mars 2019

Lycée BONNET - Toulouse 31000