

Module n°7 : LES DESSERTS - REALISATION DE PATISSERIES ET ENTREMETS SIMPLES

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 □ Savoir réaliser des pâtisseries □ Savoir réaliser des entremets simples

Renseignements complémentaires

13 modules de 2 jours

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 des pâtisseries □ Sélectionner et utiliser correctement le matériel spécifique □ Sélectionner et doser les matières premières □ Maîtriser les cuissons de ces pâtisseries □ Réaliser des décors simples □ Mettre en valeur les desserts à l'assiette □ L'élaboration de pâtisseries : Les tartes, Les savarins, Les choux et éclairs, Les millefeuilles, Les pithiviers.

Réaliser des entremets simples □ Sélectionner et utiliser correctement le matériel spécifique □ Sélectionner et doser les matières premières □ Maîtriser les cuissons de ces entremets □ Réaliser des décors simples □ Mettre en valeur les desserts à l'assiette □ La confection d'entremets :

- La crème caramel, Le bavaois, Les pots de crème, Le moka,
- Le biscuit roulé, L'aumônière de crêpes,

- Les crêpes soufflées, Le pudding diplomate,
- Le riz impératrice, Le gâteau de semoule,
- Les œufs à la neige, Les mousses, Les charlottes.

☐ Monter les entremets : assembler le biscuit et la crème

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

2020

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

AFPA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences