

CENTRE

Axe 5 : SERVICES LOGISTIQUES

Module n°8 : LES PATISSERIES D'ASSEMBLAGE EN COLLECTIVITE

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 : Préparer des desserts attractifs en collectivité. Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces techniques.

Renseignements complémentaires

13 modules de 2 jours

Programme

L'adaptation des techniques de base la pâtisserie à la collectivité : L'optimisation de l'utilisation de son matériel, La découverte et l'approfondissement de la connaissance des produits alimentaires intermédiaires (PAI), Le transfert des techniques de pâtisserie traditionnelle aux matériels et contraintes de la collectivité. La maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication. La traçabilité.

La lutte contre l'obésité

La valorisation des produits d'assemblage : La valorisation de l'utilisation des pâtes prêtes à l'emploi (pâte à foncer, génoise, feuilletage....), L'association des produits frais avec les produits semi-élaborés, L'élaboration des sauces et coulis, La réduction des gestes techniques et la gestion de son temps, La réalisation des déclinaisons de la poudre à flan.

Le rapprochement à la pâtisserie de type « familiale » : L'utilisation des produits simples, Le travail sur les saveurs et les textures.

L'optimisation des ventes et l'attractivité des desserts : La mise en place des desserts à thèmes : découverte d'un produit, le calendrier des fêtes, les saisons, La recherche et l'attractivité des produits dans l'assiette, L'harmonisation des couleurs, La mise en valeur des desserts sur la ligne de self.

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AWwe70eA7ONEMTV3-O-i>

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