

# Module n°5 : MOD5 - Les pâtisseries d'assemblages en collectivité

## Contexte

---

Les besoins peuvent être différents d'une structure à une autre, suivant les pathologies accueillies, aussi l'ANFH Centre-Val de Loire souhaite proposer des modules distincts et courts sur différentes thématiques.

## 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

---

Les + : 10 modules de 2 jours

Financement : Plan Ets

## 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

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AYCFYtOGwRVrNCY72oIU>

## **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

### **Public**

**Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)**

### **Exercice**

**2023**

### **Code de formation**

**T170**

### **Nature**

**AFC**

### **Organisé par**

**AFPA**

### **Durée**

**14 heures**

### **Typologie**

**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**