

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

## **Module n°5 : MOD5 - Les pâtisseries, 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**

---

-Savoir adapter les techniques de base de la pâtisserie à la collectivité  
-Valoriser et préparer des desserts attractifs en collectivité  
-Optimiser la mise en valeur des produits

### **Renseignements complémentaires**

---

Financement : plan ets

### **Programme**

---

#### **J1 Présentation de la formation**

- 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 -Règles d'hygiène en restauration collective

#### **La valorisation des produits d'assemblage**

- Utilisation des pâtes prêtées 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

**Le rapprochement de la pâtisserie de type "familiale"** -L'utilisation des produits simples -L'optimisation des coûts -Le travail sur les saveurs et les textures

## **J2 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**

**2026**

**Code de formation**

**T170**

**Nature**

**AFC**

**Organisé par**

**En cours de consultation**

**Durée**

**14 heures**

**Typologie**

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