

MODULE CUISINE - Les pâtisseries, assemblages en collectivité (MOD5)

Contexte

La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas constitue un moment essentiel de la journée pour les patients. Il est donc primordial de valoriser les produits et de maîtriser les techniques de transformation afin de rendre les plats à la fois appétissants et adaptés. Tout au long de la formation, une attention particulière sera portée à des thématiques transversales à la fonction :

- Respect des règles d'hygiène en restauration collective,
- Prise en compte des prescriptions médicales dans la confection des repas,
- Lutte contre le gaspillage alimentaire.

Objectifs

- Acquérir les techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées
- Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces différentes techniques
- Mettre en valeur les produits en maîtrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts.

Renseignements complémentaires

Financement : plan ets Les participants devront se présenter en tenue professionnelle pour pouvoir prendre part aux ateliers pratiques

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 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

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

AFPA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences