

<b>MODULE 2 - REALISER UN REPAS EN UTILISANT LES DIFFERENTES TEXTURES</b> <b>ACTION N° 11 : LES DESSERTS - LES FABRICATIONS DE BASE : PATES - CREMES - APPAREILS DE BASE - SAUCES ET COULIS</b>		
INTITULE		
<b>Durée</b>	<b>Nombre de jours</b> 2 jours soit 14 heures	<b>Nombre de stagiaires</b> 12 sur Orléans et Tours 8 sur Blois
<b>Contexte</b>	<p>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.</p>	
<b>Objectifs</b>	<p>Cette formation permet au personnel de cuisine d'acquérir les techniques nécessaires à la réalisation de desserts simples de qualité et dans le respect des règles d'hygiène. Elle permettra aux agents de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réaliser les pâtes et crèmes de base.</li> </ul>	
<b>Programme pédagogique -déroulé-</b>	<p><b>Le rappel des bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en pâtisserie.</li> <li>✓ La maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication.</li> <li>✓ La traçabilité.</li> </ul> <p><b>La lutte contre l'obésité</b></p> <p><b>Les fabrications de base :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La réalisation des pâtes de base : pâte brisée, pâte à choux, pâte feuilletée, pâte à biscuit, pâte à savarin, pâte sablée, pâte à meringues, pâte à crêpes, etc....</li> <li>✓ La réalisation des crèmes de base : crème anglaise, crème pâtissière, crème mousseline, crème au beurre, crème chantilly, crème d'amande, crème ganache.</li> <li>✓ L'élaboration des appareils de base : à bavarois (crème et fruits), à crème prise, à soufflés, à mousses (crèmes et fruits), à fours secs,</li> <li>✓ La réalisation de sauces et coulis de base : chocolat, crème, sabayon, au sucre cuit, aux fruits.</li> </ul>	
<b>Méthodes de formation</b>	<p>La formation alternera apports théoriques et travail réflexif sur sa propre pratique : des études de cas seront travaillées en petits groupes pour servir de base à des échanges et à la confrontation de chacun avec ses propres pratiques et ses représentations sur les techniques culinaires adaptées aux personnes âgées. Ce partage d'expérience vise également à capitaliser et faire connaître les pratiques des différents établissements en matière de restauration.</p>	
<b>Public</b>	<p>Personnel des cuisines des différents établissements publics de santé de la Région Centre</p>	

<p><b>Profil des Intervenants</b></p>	<p>La formation sera assurée par des professionnels du secteur de la restauration. Ces formateurs ont déjà réalisé des actions de formation similaires auprès d'entreprises des secteurs publics et privés. Nos formateurs sont tous issus de l'entreprise et disposent d'un haut niveau de qualification et d'une solide expérience professionnelle (au moins 5 années d'exercice sont exigées) dans leur métier. Après une sélection rigoureuse centrée sur des essais professionnels, une formation pédagogique individualisée est prodiguée à chacun.</p>
<p><b>Organisme</b></p>	<p>AFPA région centre et ANFH CENTRE</p>
<p><b>Coût et financement</b></p>	<p><b>184, 80 euros par agent pour les 2 jours</b></p> <p>Le coût stagiaire est égal au coût total de la formation divisé par le nombre de participants (sur une base de 10 agents).</p> <p>Crédits de formation des établissements</p>