

MODULE 2 - REALISER UN REPAS EN UTILISANT LES DIFFERENTES TEXTURES ACTION N°13 : PATISSERIES D'ASSEMBLAGE EN COLLECTIVITE		
INTITULE		
Durée	Nombre de jours 2 jours soit 14 heures	Nombre de stagiaires 12 sur Orléans et Tours 8 sur Blois
Contexte	<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>	
Objectifs	<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparer des desserts attractifs en collectivité. ▪ Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces techniques. 	
Programme pédagogique -déroulé-	<p>L'adaptation des techniques de base la pâtisserie à la collectivité :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <p>La lutte contre l'obésité</p> <p>La valorisation des produits d'assemblage :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <p>Le rapprochement à la pâtisserie de type « familiale » :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'utilisation des produits simples, ✓ Le travail sur les saveurs et les textures. 	
Méthodes de formation	<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>	

Public	Personnel des cuisines des différents établissements publics de santé de la Région Centre
Profil des Intervenants	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.
Organisme	AFPA région centre et ANFH CENTRE
Coût et financement	<p>184,80 euros par agent pour les 2 jours</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>