

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

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.

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

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

2024

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

AFPA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences