

FRANCHE-COMTÉ

Axe 5 : Elargir le champ professionnel des personnels de restauration

# Module n°5 : DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 5 Les pâtisseries d'assemblage en collectivité

## Contexte

---

Pour donner suite au recueil de besoins du P.A.R. 2023, l'ANFH Bourgogne Franche-Comté propose 10 modules de formation de jours chacun, à destination des personnels de cuisine.

- Module 1: Les techniques de cuisson évolutives
- Module 2: Cuisson et valorisation des légumes
- Module 3: Cuisson et valorisation des poissons
- Module 4: Améliorer l'appétence, les goûts des plats mixés froids, du manger-mains (hors-d'œuvre et desserts)
- Module 5: Les pâtisseries d'assemblage en collectivité
- Module 6: Les principes de l'équilibre alimentaire
- Module 7: Elaborer et valoriser une production de hors-d'œuvre et d'entrées en restauration collective
- Module 8: Améliorer l'appétence et le goût des plats mixés chauds
- Module 9: Cuisiner pour les personnes âgées
- Module 10: Nutrition des personnes âgées.

Ces modules sont indépendants, et peuvent être suivi en fonction des besoins spécifiques des agents.

## Objectifs

---

- Acquérir des 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.
- Préparer des desserts attractifs en collectivité
- Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces techniques.

## Renseignements complémentaires

---

Il est demandé aux participants de prévoir une tenue de travail adaptée.

# Programme

---

- L'adaptation des techniques de base de 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,
  - 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
  - L'association des produits frais avec les produits semi-élaborés,
  - La réduction 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 de produits simples
  - Le travail des textures ■ L'optimisation des ventes et l'attractivité des desserts :
  - La mise en place des desserts à thèmes (découverte d'un produit, calendrier des fêtes, 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
  
- ■ Bilan de la formation :
  
- Retour d'expérience : tour de table
- Questionnaire de satisfaction
- Synthèse de la formation

□ (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.

## Public

**Le personnel de cuisine des établissements de la fonction publique hospitalière**

## Exercice

**2024**

## Nature

**AFR**

## Organisé par

**AFPA**

## Durée

**14 heures**