

Desserts simples, rapides et savoureux en Restauration Scolaire



Durée 7 heures (1 jour)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Cuisine d'application en centre de formation	Prix 950 € HT /personne 1200 € HT : tarif groupe

Public concerné

Tout professionnel cuisinant en restauration collective.

Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

Objectifs de formation / de l'animation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Acquérir des techniques et une méthodologie pour développer ou appliquer des recettes de pâtisseries nouvelles, innovantes et peu coûteuses.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Connaître des techniques et astuces pour réaliser des pâtisseries en restauration collective.
- Appliquer des idées de présentation pour la pâtisserie.
- Pâtisser des recettes simples et innovantes pour les enfants.

Contenu

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Les recettes de la pâtisserie traditionnelle revisitées et simplifiées (cookies, nougatine, cupcakes, smoothies...).
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

Intervenant

Formateur Métier

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.