

Conseil Métier : Les Goûters pour les personnes âgées



Durée 7 heures (1 journée)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Au sein de votre établissement	Prix 560 € HT /personne 1000 € HT : tarif groupe

Public concerné

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes) d'établissements en restauration collective.

Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

Objectifs de formation

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

- Acquérir des techniques et une méthodologie pour développer ou appliquer des recettes de pâtisseries dédiées aux goûters des personnes âgées.
- Adapter les techniques de pâtisserie à votre établissement.

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.
- Rechercher et appliquer des recettes originales et adaptées aux goûts des convives aînés.
- Connaître des techniques et astuces pour réaliser des goûters traditionnels à partager.
- Pâtisser des recettes simples et innovantes. Faire appel à la mémoire des résidents en leur proposant des goûters issus de recettes régionales « comme à la maison ».

Contenu

- Saisonnalité des produits alimentaires.
- Organisation du matériel et poste de travail de votre établissement.
- Les recettes de la pâtisserie traditionnelle revisitées et simplifiées.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.

Méthodes pédagogiques

- Formation sur le site alternant observation, démonstration, conseil de la part du Formateur Métier et applications concrètes par le(s) participant(s).
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

Intervenant

Formateur métier

Modalités d'évaluation

Quiz, 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.