

PAT 5 - UNE CARTE DES DESSERTS INNOVANTE

Objectifs de la formation

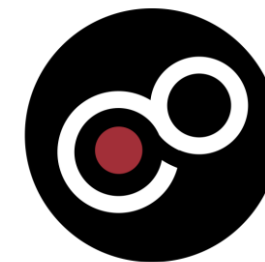


- 🔗 Diversifier l'offre de desserts développant les desserts sains
- 🔗 Augmenter le végétal dans les desserts
- 🔗 Harmoniser ses créations sur une carte moderne et tendance
- 🔗 Valoriser une démarche créative en prenant en compte les allergènes
- 🔗 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la fabrication à la conservation (HACCP)



PAT 5 - UNE CARTE DES DESSERTS INNOVANTE

Durée : 21 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation et d'assiduité

1. Evolution de la pâtisserie

- Histoire
- Vision et tendances
- Promotion du « faits maison »
- Vente additionnelle
- Portion et grammage

2. Des desserts allégés mais gourmands

- Diminution de l'empreinte de sucre
- Diminution de l'empreinte de gras
- Valoriser le fructose
- Mode opératoire
- Techniques de cuisson et de dressage

3. Le travail du fruit et du légume

- Augmentation du végétal dans les desserts
- Valoriser une démarche créative
- Favoriser les circuits courts
- Mode opératoire
- Techniques de cuisson et de dressage

4. Harmonisation d'une carte

- Pertinence du support
- Cohérence et harmonisation
- Mentions légales et obligatoires

5. Préparation de recettes

- Construire des desserts équilibrés et nourrissants
- Réalisation de recettes individuelles ou en groupe
- Dégustation
- Analyse

6. Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

- Sécurité alimentaire et hygiène
- De la fabrication à la conservation
- Les risques microbiologiques
- Contaminations et allergènes

SHAREMAN propose un éventail de modules de formation
qui optimisera la productivité des structures
tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



Domaine	Culinaire
Thématique	Techniques culinaires sucrées
Formacode	21528
Modalité	Présentielle
Durée	21 heures soit 3 jours
Type de formation	Intra-entreprises / Mini 1 – Maxi 12
Public cible	Tout public
Lieu	Site client
Modalités d'accès	Inscription sous 72h
Prérequis	Aucun
Tarif	Consulter la grille tarifaire sur www.shareman.fr ou sur demande

**MODALITÉS
TECHNIQUES
PÉDAGOGIQUES
& D'ENCADREMENT**

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

**MODALITÉS
D'ÉVOLUTION
D'ATTEINTE DES
OBJECTIFS DE LA
FORMATION**

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

**MOYENS PERMETTANT
LE SUIVI, L'ÉVALUATION
DES RÉSULTATS &
L'APPRÉCIATION
DES STAGIAIRES**

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.