

# formation *confectionner des desserts*

## *dans les cafés, cantines et épiceries associatives*

### du lundi 5 au vendredi 9 juin 2023

Le public que nous accueillons à nos tables vient bien sûr pour se restaurer mais n'échappe pas à la règle d'être aussi et avant tout gourmand. Au-delà d'attiser/provoquer cette gourmandise par une proposition de desserts savoureux, de saison et renouvelée régulièrement, nos structures doivent cuisiner des desserts techniquement accessibles à tous ceux qui préparent les repas (salariés, bénévoles, etc.), économiquement réalisables et de proposer des tarifs accessibles à tous.

Cette formation propose d'apprendre en collectif à résoudre la belle équation « gourmandise – créativité – simplicité – accessibilité » :

- savoir cerner les attentes de notre public en termes de douceurs sucrées,
- les différents types de desserts (crèmes, entremets, grignoteries individuelles, gâteaux à partager, etc.) du dessert de grand-mère au dessert de pâtissier.
- développer collectivement sa créativité sur le terrain du sucré en revisitant des desserts d'enfance, en détournant et rendant techniquement accessibles des recettes traditionnelles de pâtissier et de saison,
- apprendre techniques simples et astuces pour rendre des desserts très gourmands,
- évaluer les coûts de revient et savoir retravailler une recette pour pouvoir la proposer à un tarif accessible à tous sans faire de concession sur la gourmandise
- apprendre à intégrer de manière gourmande les spécificités alimentaires (sans gluten, sans lactose et autres allergies alimentaires) sans contraintes supplémentaires en cuisine.

#### Méthode :

La formation est centrée sur la pratique collective en cuisine ponctuée par des moments de réflexion, de partage d'expériences et d'échanges.

#### **Informations pratiques**

**Lieu de formation :** La Grange à Danser

15 rue de la Fontaine – 63122 Nadaillat  
et 63970 Rouillas-haut (17 kms de Clermont-Fd)

**Publics :** toutes personnes oeuvrant dans un café associatif, une cantine solidaire associative, une épicerie sociale associative. 10 participants maximum

**Intervenantes :** Catherine Thomas, traiteure végétarienne, Christian Lamy coordinateur.

#### **Déroulement :**

**Repas** de midi et du soir pris en commun (sauf lundi midi et vendredi soir)

**Hébergement** possible sur place ou selon différentes formules de gîte, hôtels (nous contacter pour liste d'adresses)

#### **Horaires quotidiens**

Lundi de 14h à 22h (6 heures). Mardi de 10h à 21h30 (8h30 heures) Mercredi de 10h à 21h30 (8h) Jeudi de 10h à 21h30 (8 heures). Vendredi de 10 à 16h (5h)

#### **Inscription et organisation matérielle :**

Inscription par courriel :

[resocafeassociatif@gmail.com](mailto:resocafeassociatif@gmail.com)

**Organisme de formation :** Réseau des crefad

9 rue Sous les Augustins 63000 Clermont-Ferrand  
n° déclaration d'activité de formation :  
83630436963 – SIRET 518 507 496 000 17  
enregistré sur [www.data-dock.fr](http://www.data-dock.fr), formation  
déclarée au Carif-Oref.– locaux agréés ERP5

**Coût de la formation :** coût horaire 35 euros soit pour 35 heures : 1225 euros (repas pris ensemble – hors hébergement)

**Prise en charge :** sur demande courriel, envoi de l'ensemble des éléments nécessaires à une prise en charge par votre employeur, OPCA ou Pôle emploi. En cas de refus de prise en charge, nous contacter