



FORMATION "PÂTISSERIE ET LÉGUMES D'HIVER" Avec



La restauration collective en transition



FORMATION EN CUISINE : LES CANTINIERS MONTENT EN COMPÉTENCES



cuisiniers, qui doivent rivaliser d'ingéniosité pour faire apprécier ces aliments aux jeunes convives. Gratin, poêlée, pizza, crumble... autant de façons de rendre ces légumes plus attrayants et d'élargir le palais des enfants.



Mercredi dernier, une agréable odeur gourmande s'échappait des cuisines de Trizay. La raison ? Une formation dédiée aux **techniques de pâtisserie**, visant à **encourager la production de desserts faits maison** dans les cantines scolaires.

Toutefois, ces ateliers soulèvent une problématique majeure : celle des **moyens matériels et humains** dans les cantines. Cuisiner maison requiert davantage de temps et d'équipements, des ressources parfois limitées dans certaines structures. Une réflexion plus large pourrait être menée pour **concilier montée en compétences et moyens adaptés**, afin de permettre aux cantiniers d'offrir aux enfants des repas toujours plus sains et savoureux.

Au programme, un retour aux bases de la pâtisserie avec la confection de crème pâtissière, de fonds de tarte, de pâte à choux et de brioche. Les agents de restauration ont pu approfondir leurs connaissances et **apprendre des astuces pour proposer des desserts gourmands et équilibrés**. En complément des aspects techniques, une réflexion a été menée autour des **apports nutritionnels**, notamment sur le sucre et les matières grasses. L'objectif : **ajuster les dosages, maîtriser les coûts et garantir une cuisine savoureuse** à partir de produits de qualité.



Outre la pâtisserie, la formation a également porté sur la préparation de légumes d'hiver. Un **véritable défi** pour les