

FICHES DESCRIPTIVE de COURS

Titre	Pâtisseries
Descriptif	Apprendre à pâtisser de bons desserts et les partager entre convives
Public-cible	Personnes au bénéfice d'une rente AI gourmandes et intéressées par la fabrication de pâtisseries.
Prérequis	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Être au bénéfice d'une rente AI ➤ Motivé à se former ➤ Autonome dans les actes de la vie quotidienne
Objectifs	<p>Acquérir de nouvelles compétences qui permettront aux participants d'avoir une plus grande autonomie dans la vie quotidienne :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtriser la réalisation de desserts simples et équilibrés ➤ Comprendre et suivre une recette ➤ Préparer et nettoyer le plan de travail ➤ Connaître et appliquer les règles d'hygiène ➤ Préparer des pâtisseries en tenant compte de son budget ➤ Sensibilisation au développement durable
Moyens et méthodes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparation des desserts en petits groupes ➤ Recettes proposées par le formateur ou par les participants ➤ Création d'un classeur de recettes
Encadrement	Tomo Chaffaux, pâtissier expérimenté au sein d'établissements étoilés
Lieu d'exécution du cours	Collège de l'Aubépine, Rue de l'Aubépine 21, 1205 Genève
Durée	18 sessions de 3 heures
Horaires	Lundis de 17h15 à 20h15, du 1 ^{er} septembre 2025 au 15 juin 2026 Tous les 15 jours
Capacité d'accueil	8 places
Tarif	Prix personnes AI : 325 CHF +12 CHF par repas
L'association	<p>Actifs est une association qui accompagne des personnes en situation de déficience intellectuelle légère, autisme ou avec un syndrome d'Asperger.</p> <p>Sa mission consiste à soutenir les personnes dans la réalisation de leur projet d'autonomisation et d'intégration dans la société.</p> <p>Ses actions se concrétisent par :</p>

	<ul style="list-style-type: none">➤ du conseil➤ du coaching➤ de la formation
Responsable de la formation	Shannon BLYTHE Responsable administrative et RH 022 343 20 27 secretariat@actifs-ge.ch