

FICHE DESCRIPTIVE DU COURS

Titre	PÂTISSERIES
Descriptif	Apprendre à pâtisser de bons desserts et les partager entre convives
Public-cible	Personnes 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 du cours	CO de la Gradelle, chemin du Pré-du-Couvent 5, 1224 Chêne-Bougeries
Durée	17 sessions de 3h00 tous les 15 jours
Horaires	Lundis de 17h15 à 20h15 du 31 août 2026 au 14 juin 2027
Capacité d'accueil	8 places
Tarif	Prix personnes AI : 360 CHF + 12 CHF par repas
L'association	Actifs est une association dédiée à l'accompagnement de personnes en situation de déficience intellectuelle, de troubles du spectre autistique ou de difficultés d'apprentissage. Sa mission consiste à soutenir les personnes dans la réalisation de leur projet d'autonomisation et d'intégration dans la société.

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