



Acquérir les bases

Prérequis :

- Être en recherche d'emploi.
- Être âgés de 18 ans.
- (Entre 16 et 18 ans, nous étudierons avec vous les possibilités).

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Acquérir les bases de techniques culinaires
- ✓ Organiser et préparer des productions de cuisine
- ✓ Connaître les produits et leur classification
- ✓ Maîtriser l'hygiène HACCP et les règles de sécurité
- ✓ Développer sa communication professionnelle
- ✓ Découverte de soi et du territoire local

Contenu et progression Pédagogique :

- **Module 1 : Nettoyer et désinfecter les espaces et plan de Travail**
 - Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- **Module 2 : Garantir la sécurité alimentaire et sanitaire**
 - Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- **Module 3 : Réaliser les préparations culinaires de base**
 - Travailler et transformer les produits pour des préparations froides
 - Réaliser des préparations chaudes
 - Mettre en œuvre les techniques des cuissons
 - Réaliser des préparations en pâtisserie
 - Mettre en œuvre les techniques de pâtisserie
- **Module 4 : Assembler des préparations culinaires**
 - Appliquer des normes de conservation des hors d'œuvres, plats et desserts
 - Aider à la rectification de l'assaisonnement
- **Module 5 : Envoi d'un service**
 - Assembler des hors d'œuvres, des plats et des desserts sous supervision
 - Assaisonner des hors d'œuvres, plats et desserts
 - Exécuter le dressage

Durée :

400h00 sur 3 mois

Modalités et délais d'accès :

Modalités : Dossier d'inscription à la demande par mail :
formation-leprieure@apreh.org

Code NSF : 221

Forma-code : 42752

Code Rome : G1602

Délais d'accès : Entrée et sortie définie à heures fixes. Planification à J-10.

Tarifs :

Devis sur demande et nous contacter pour les modalités de prise en charge

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Référent Handicap : **Mr Thierry QUINTIN** Chef de Service

Mail : t.quintin@apreh.org

Tous les sites sont accessibles.

Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

Organisation :

Référent pédagogique :

Mr Nathan GAGLIO Chef d'équipe Cuisine

Mail : n.gaglio@apreh.org

- Tuteur formateur professionnel (sensibilisation accueil Personnes en situation de Handicap)

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans la salle de formation et dans la cuisine d'application conforme aux normes en vigueur
- Supports de formation de papier, ordinateur et vidéo projecteur
- Cuisine d'application : mise en situation, et matériels pédagogiques

Dispositif de suivi de l'exécution et évaluation des résultats :

- Parcours adaptés aux besoins de chaque participant
- Evaluation des acquis en cours de prestation
- Méthode mobilisée : action de formation en situation de travail
- Cuisine d'application : mise en situation
- Grille d'évaluation formative (formateur)
- Certification de réalisation et de réussite définies dans le référentiel de compétence RNCP N°37859 commis de cuisine
- Evaluation de la satisfaction des participants