



## Devenir un Pro

### 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**
  - Assembler des hors d'œuvre, des plats, des desserts sous supervision
  - Assaisonner des hors d'œuvres, plats et desserts
  - Appliquer des normes de conservation des hors d'œuvre, plats et desserts
- **Module 5 : Envoi d'un service**
  - Exécuter le dressage
  - Comprendre les bons de commande
  - Aider à la rectification de l'assaisonnement
- **Module 6 : Stocks et marchandises**
  - Bon de commande
  - Commande fournisseur
  - Réception de marchandises, stockage des produits ou productions
- **Module 7 : Plonge et reconditionnement**
  - Nettoyer les espaces de travail et la plonge
  - Reconditionnement des espaces de travail

**Durée :** 1450h00 sur 1 an consécutif

**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