



MODALITÉ DE LA FORMATION

- Présentiel.
- Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

DURÉE DE LA FORMATION

12 mois.

PUBLIC

- Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.
- Accessibilité à tout pour tous.

PRÉREQUIS

- Être âgé.e de 16 ans minimum.
- Niveau 3ème requis.

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION

Signature de feuilles d'émargement (états de présence) signées par le stagiaire et le formateur en centre pour chaque demi-journée de formation.

MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.
- Diplôme délivré par une commission paritaire sur la base du suivi en continu des compétences acquises en centre de formation et en entreprise, et d'une évaluation finale par un binôme de jury.
- Délivrance d'un diplôme de la branche professionnelle.
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences.

COÛT PÉDAGOGIQUE

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.

OBJECTIFS

Être capable de :

- Identifier les matériels, les modes de cuisson, les produits de base.
- Réaliser des plats à base de légumes, viandes, poissons, œufs, laitages qui composent les entrées, les plats principaux et les desserts.
- En fin de formation, réaliser seul les composants d'un menu complet.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.

CONTENU

I. Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

- Contribuer à gérer les stocks.
- Stocker les marchandises.

II. Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

- Appliquer les protocoles de nettoyage et désinfection.
- Appliquer les principes de la méthode « HACCP ».

III. Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire.
- Appliquer les règles d'hygiène liée à la manipulation de denrée alimentaire.

IV. Réaliser les préparations culinaires de base

- Travailler les produits.
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes.
- Mettre en œuvre des techniques de cuisson.
- Réaliser des préparations en pâtisserie.

RÉSULTATS

2022 : reçus 86%