



AIDE ET CUISINE ET SERVICE



OBJECTIFS

- Acquérir de nouvelles techniques de préparation culinaire
- Connaitre le vocabulaire spécifique à la cuisine professionnelle et au métier de cuisinier



PROGRAMME

Au cours de chaque journée de formation, les participants seront mis en situation de production culinaire (réaliser un menu) et de remise en état des équipements et des locaux dans le respect des protocoles HACCP.

Le formateur constituera des binômes ou des groupes de trois et répartira le travail à réaliser pour permettre une rotation de chacun sur les entrées, plats chauds et desserts.

Des temps d'apports théoriques alterneront au cours d'une même journée avec les travaux pratiques proposés en matière de réception, approvisionnement et stockage des denrées, de production culinaire, de distribution de celle-ci, de remise état des locaux et équipements.

Les activités proposées seront l'occasion pour le formateur d'aborder les règles et les consignes de sécurité, d'hygiène et de traçabilité et de sensibiliser les participants pour qu'ils adoptent des gestes et postures adaptées à leurs activités.



PRÉREQUIS

- Savoir lire et écrire (niveau A2 du cadre européen commun de référence pour les langues)



VALIDATION

Une attestation de formation et un relevé individuel des acquis seront remis à chaque participant



7 JOURS
49 heures



10
participants