

Valorisation de repas et techniques culinaires

Référence Interne du cours: EF-24

Durée Inter: 21H

Prix Inter: 735€

Durée Intra: 21H

Prix Intra: 735€

Objectif :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de préparer ou de valoriser un repas varié en appliquant les techniques associées et dans le respect des règles d'hygiène. Il sera en capacité de faire participer l'enfant ou la personne accompagnée lors de la phase de préparation

Pour qui ?

- Tous public adultes voulant travailler avec dans le secteur d'aide a la personne
- Jeunes de 16 ans à 25 ans
- salariés du particulier employeur et employé familial

Modalité :

Avant l'entrée en formation : Entretien avec la directrice / Échange avec les apprenants en cours de formations afin de visualiser la pédagogie du formateur.

En cours de formation : Des évaluations sont réalisées en continue afin d'évaluer votre acquisition des savoirs et savoir-faire sous la forme de mise en situation, de questionnement oral et écrit.

Questionnaire d'évaluation de la satisfaction des participants

En fin de formation : Attestation de formation et attestation de Compétences.

Lieu :

- 8 rue du Pin Vert 33600 Pessac

Prérequis

- Faire preuve d'une bonne compréhension de consignes écrites et orales, et maîtriser les 4 opérations mathématiques.
- Être capable de sociabilité et altruisme envers les autres, d'autonomie dans le

- travail, de résistance physique, d'équilibre et de maturité,
- Être capable de s'engager dans une démarche de travail personnel.

Informations complémentaires :

Contenu de la formation

Savoirs

- La diversité des épices
- Les principales recettes de sauces, appareils

Aptitudes

- Concevoir des sauces de base pour accompagner un plat
- Réaliser des appareils simples et des farces
- Réaliser des soupes et purées avec des légumes de saison
- Préparer un repas à partir de plats antérieurs dans le respect des règles d'hygiène de conservation des aliments
- Harmoniser formes et couleurs pour susciter l'intérêt des convives en agrémentant d'épices
- Accompagner et/ou solliciter l'enfant et la personne accompagnée dans les différentes étapes de réalisation d'un repas (échanges, conception, partage de recette, recherche de recettes sur Internet)

Méthodes pédagogiques

Démarche participative fondée sur :

- Des apports théoriques visant à une compréhension des concepts et permettant une réflexion collective et individuelle des participants
- L'échange à partir des représentations des participants
- L'analyse et le retour sur les pratiques professionnelles à partir des situations vécues

Supports pédagogiques

- Supports papier avec remise de documents

- Supports numériques remis par email
- Supports vidéo

Intervenants

Les formations sont sous la responsabilité de Mme Dubesset, l'équipe est formée chaque année et diplômé formateur avec plus de d'expérience.

Evaluation

Une attestation de compétences sera remise en fin de formation