

📅 Dates

Du 02/01/2024 au 20/12/2024
Sessions ouvertes pour 2024 - nous
contacter pour les dates

👤 Public

Salarié en ESAT

⌚ Durée

48 H (en centre), 48 H (en entreprise)
Durée personnalisée

📍 Modalités de formation possibles

Cours du jour, Formation en présentiel

📞 Contact(s)

Pôle handicap sur mesure
Coordonnatrice
s.smai@gretameteHOR.com
Tél 01 53 68 06 93
Référente handicap : Sonia SMAI
Tél : 01 53 68 06 93

💰 Coût de la formation

160,00 euros/h
Tarif horaire pour un groupe de 4 à 6
salariés

📍 Lieu(x) de la formation

Site de l'ESAT

Restauration collective

Au bénéfice des Travailleurs en situation de handicap en ESAT

🎯 OBJECTIFS

- Améliorer et perfectionner les capacités et les techniques professionnelles.
- S'approprier ou se ré-approprier les techniques professionnelles.
- Connaître et appliquer les législations en vigueur.
- Acquérir ou développer l'autonomie sur le poste de travail.

📋 PRÉREQUIS

Avoir déjà travaillé en cuisine.

📖 CONTENUS

- Connaissance des denrées, provenances, qualité, mode de conservation (surgelés, frais, sous-vide, sec...).
- Microbiologie et parasitologie alimentaire.
- Liaison froide et chaude, différences de traitement des denrées.
- Légumerie.
- Mise en place et préparation froide.
- Différents modes de cuisson et de préparation (rôti, poêlé, vapeur, sauté, en sauce...).
- Remise en température.
- Dressage.
- Techniques de nettoyage des matériels et locaux (législation en vigueur).
- Règles d'hygiène et de sécurité.
- Tenue corporelle et vestimentaire.

🛠 MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Réalisation de plats dans une cuisine d'application.
- Le choix des plats à exécuter est décidé en rapport avec la saison, le budget et l'équilibre alimentaire.
- Remise d'un livret pédagogique à chaque stagiaire.

📄 RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Attestation de fin de formation