

POEI CUISINE / COMMIS DE CUISINE

Programme Pédagogique Détaillé

Date de dernière mise à jour : 24/01/2024

Présentation générale	2
Publics-cibles	2
Pré-requis	2
Objectifs pédagogiques	2
Contenu	3
Durée	4
Modalités et délai d'accès	4
Moyens pédagogiques	4
Moyens techniques	4
Moyens d'encadrement	5
Modalités d'évaluation	5
Accessibilité aux personnes en situation de handicap	6
Contact	6

Présentation générale

Formation basée sur le référentiel du métier de cuisinier. Cette formation théorique et pratique permet d'acquérir toutes les connaissances nécessaires afin de pouvoir postuler au poste de cuisinier(e) en restauration commerciale, sociale et médico sociale.

ORGANISATION DE LA PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Publics-cibles

Toute personne motivée désirant travailler dans la restauration.

Pré-requis

- Aimer cuisiner et faire plaisir.

Objectifs pédagogiques

- Apprendre toutes les techniques culinaires liées aux différents postes (froid, chaud, entrées, desserts).
- Apprendre et maîtriser les spécificités liées à la restauration médico-sociale en EHPAD avec les contraintes qui y sont liées (textures, pathologie etc..)

Contenu

Intitulé du module	Description	Après ce module, vous saurez...	Evaluation	Moyens techniques	Quand
Organisation et hiérarchie en cuisine	Comprendre le fonctionnement d'une cuisine avec les différents postes.	Quels sont les fonctions et les tâches au sein d'une cuisine		Quizz	Acquis fin des 2 premières semaines
Unité de production	Connaître les différents principes de production avec leurs contraintes.(liaison froide et chaude directe ou indirecte)	Connaissance des différents process de production.		Quizz	Acquis fin des 2 premières semaines
Les légumes	Apprendre les différents taillages de légumes à la main et connaître les machines utilisées.	Maîtriser les légumes	Mois par mois	Atelier technique	Dernier mois avec mesure mensuelle
Les entrées chaudes	Apprendre les différentes pâtes salées, les entrées de bases, ainsi que les soupes et veloutés.	Savoir réaliser des entrées chaudes.	Mois par mois	Atelier technique	Dernier mois avec mesure mensuelle
Les entrées froides	Apprendre les sauces de bases pour assaisonnement (vinaigrettes, émulsion etc..)	savoir réaliser des entrées froides	Mois par mois	Atelier technique	Dernier mois avec mesure mensuelle
Les plats chauds de viande	Apprendre les différents types de cuisson Connaître les catégories de viandes et leurs utilisations. Réaliser des cuissons avec des produits frais et surgelés.	Savoir cuisiner des viandes	Mois par mois	Atelier technique	Dernier mois avec mesure mensuelle
Les plats chauds de poisson	Maîtriser les cuissons du poisson frais, surgelés et connaître les différentes	Savoir cuisiner des plats de poissons	Mois par mois	Atelier technique	Dernier mois avec mesure mensuelle

	appellations.				
Les Légumes	Apprendre à cuisiner des légumes frais et surgelés correctement.	savoir préparer des plats de légumes	Mois par mois	Atelier technique	Dernier mois avec mesure mensuelle
Les fromages	Connaître les principaux fromages et savoir les couper	Maîtriser les fromages à la coupe		Atelier technique	Dernier mois avec mesure mensuelle
Les desserts	Apprendre les bases de la pâtisserie en restauration collective. élaborer des recettes fraîches et à base de produits semi préparés industriels.	Savoir préparer des desserts simple et complexe		Atelier technique	Dernier mois avec mesure mensuelle
Plats médico-social	Comprendre les contraintes de la dysphagie et de la préhension. Apprendre à maîtriser les plats mixés, textures modifiées, manger main de l'entrée au dessert.	Préparer des plats pour la restauration médico-sociale		Atelier technique	Dernier mois avec mesure mensuelle
Planification & Chronologie	Maîtriser son organisation, planifier son travail. Prioriser ses tâches de production.	Pouvoir être autonome		Quizz	Dernier mois avec mesure mensuelle

Durée

La formation dure 400 h et est organisée sur 2 mois et demi.

Modalités et délai d'accès

- 100% en présentiel

- Enseignements théoriques assimilés à travers la mise en pratique et des exercices interactifs
 - Enseignement théorique multimédia
 - Activités pratiques et interactives
 - Pratique en cuisine

Les sessions sont programmées en coordination et en accord avec l'employeur et déployées après validation de la prise en charge par France Travail.

Moyens pédagogiques

- Supports de cours multimédia
- Matériel de cuisine professionnel pour les ateliers pratiques
- Accès à une cuisine pédagogique équipée

Moyens techniques

- Cuisine pédagogique équipée
- Matériel de cuisine professionnel pour les ateliers pratiques
- Matériel audiovisuel pour les présentations théoriques

Moyens d'encadrement

- Formateurs expérimentés dans le domaine de la cuisine
- Encadrement personnalisé pour chaque apprenant
- Suivi régulier de l'évolution des compétences

Modalités d'évaluation

- Évaluations pratiques après chaque module
- Évaluation finale comprenant une mise en situation réelle en cuisine

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte au plus grand nombre, et notamment aux personnes en situation de handicap.

Une attention particulière sera portée, dans le cadre du processus d'inscription, pour comprendre la nature de la situation de handicap et envisager les modalités d'adaptation ou de compensation les plus adéquates. N'hésitez donc pas à nous contacter pour en discuter ensemble, en toute confidentialité.

La salle de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Contact

Aminata DIAKHABY - Responsable de développement de la MAMA ACADEMY

Email : aminata@meetmymama.com

Téléphone : 07 67 27 16 12