

# ATELIER CUISINE

Session de 2 jours soit 14,00 heures de formation

Programme de formation

## Public visé

Intervenant(e)s à domicile

\* salarié

\* demandeur d'emploi

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Cette formation peut être accessible et adaptée pour certaines personnes en situation de handicap (nous contacter pour plus de renseignements). Pour une demande de compensation, vous pouvez contacter le Pôle Formation-Emploi de CQFD par téléphone 04 96 19 05 96 ou par mail [formationemploi@cqfd.asso.fr](mailto:formationemploi@cqfd.asso.fr)

## Pré-requis

Être en poste en tant qu'intervenant à domicile

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les techniques culinaires de base pour élaborer des plats lors des interventions à domicile en tenant compte du goût des personnes aidées, de leur budget et de leurs besoins alimentaires spécifiques.

## Description / Contenu

### I. Les fondamentaux et principes de base :

Les principes de sécurité en lien avec les appareils et les énergies

Les techniques de base : cuisson à l'eau, utilisation de l'autocuiseur

### II. Techniques culinaires :

Pâtes liquides salées et sucrées : beignets, crêpes

Les roux qui permettent de cuisiner toutes sortes de sauces (béchamel, daube, etc...)

La pâte brisée : quiches salées et tartes sucrées

Les crèmes salées et sucrées

## Modalités pédagogiques

Cette formation se déroule en lycée professionnel avec un poste de travail pour chaque salarié.

Après démonstration par la formatrice et en s'appuyant sur des recettes, chaque participante élabore un plat différent correspondant à la technique étudiée. A la fin de la séance, tous les plats seront dégustés.

## Moyens et supports pédagogiques

## Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation en cours de formation
- Test de connaissance
- Attestation remise au stagiaire
- Evaluation de la formation par le stagiaire en fin de session

