

Travailler dans le secteur alimentaire (HACCP inclus)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Identifier la diversité de forme et de métiers dans le secteur alimentaire, connaître les règles du savoir-être et l'importance du savoir-faire en Cuisine.
- Connaître et comprendre les règles d'hygiène dans une cuisine professionnelle, afin d'être en mesure d'appliquer de façon concrète la démarche HACCP.
- Acquérir un vocabulaire professionnel dans le secteur de la restauration, utiliser des outils professionnels (fiches d'économat, documents de traçabilité, matériels).
- Réaliser des préparations culinaires simples, tout en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie et d'autonomie.
- Repérer le principe de la marche en avant dans une cuisine (dans le temps et dans l'espace).
- Assurer le service des préparations culinaires et le dressage de la table.
- Réaliser des procédures de traçabilité.

Public visé par la formation

Salariés de SIAE, accompagnés par un chargé d'insertion professionnelle, ayant besoin de renforcer leurs compétences dans une filière métier, afin de mieux réussir leur insertion professionnelle.

Prérequis

- Compréhension orale du français.
- Bonne condition physique (pouvoir rester debout plusieurs heures).

Modalités d'inscription

- Prescription par le Conseiller en Insertion Professionnelle (CIP) de la SIAE après vérification de l'adéquation de la formation avec les acquis antérieurs du salarié, son projet professionnel et d'éventuelles situations de handicap (à préciser lors de l'inscription).
- Inscription sur le site T138 au moins 15 jours avant le démarrage de la formation (les modifications peuvent être faites au plus tard 4 jours avant le début de l'action).
- Effectif par groupe : entre 7 et 12 stagiaires.

Formation continue

Durée de la formation

42 heures de formation sur 6 jours.

Dates et modalités

d'organisation de la formation

- du vendredi 9 avril
au vendredi 16 avril 2021.
- 9h-12h30 / 13h30-17h.

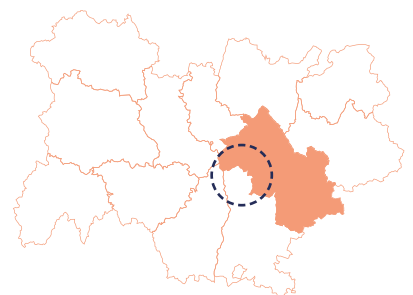
Lieu de formation

LEAP Saint-Exupéry

264, rue des Frênes

38870 SAINT SIMEON DE BRESSIEUX

04 74 20 02 04



Territoire Isère Rhodanienne
Bièvre Valloire

Contenu de formation

Découverte des différents métiers de la restauration et les bases

- Les métiers en amont, en parallèle et en aval.
- Les bases des métiers de la Restauration : différents types et formes de Restauration, rôles, fonctions et responsabilités dans une cuisine, organigramme type, tenue professionnelle, matériel.
- L'organisation de la cuisine : implantation, marche en avant.

Connaissances de base pour la réalisation et pour le dressage de plats

- Classement des préparations par famille.
- Les produits de base.
- Les procédés de conservation.
- La chaleur et les émulsions.

Réglementation liée à l'hygiène alimentaire

- Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et les services officiels DDPP, DDCSP, leurs exigences...
- Les facteurs de risque alimentaire : les micro-organismes, les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les principales sources de contamination, la méthode des « 5 M ».
- Présentation de l'HACCP : définition de la méthode HACCP, les 7 principes et 12 étapes.
- Détermination des points critiques (CCP) en fonction de la production de denrées alimentaires et mise en place des Prérequis opérationnels (Prpo)
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Garantir un système d'autocontrôle et un axe de progression permanent (roue de Deming).

Organisation du travail en Cuisine et techniques de base

- Le vocabulaire d'une cuisine, les différents modes de préparation et leurs contraintes.
- Mise en pratique de la marche en avant.
- Le stockage des denrées et le respect de la chaîne du froid.
- Étude de la fiche technique et mise en place d'une fiche de progression.
- Déconditionnement et décongélation des produits prêts à l'emploi.
- Lavage, épluchage, taillage des légumes.
- Sortie rationnelle des produits, élimination des déchets.
- Respect des zones sales et propres, lavage de la vaisselle, rangement des ustensiles, entretien de la cuisine.

Réalisation de préparations culinaires

- Atelier n°1 : Cuisson à l'eau et sauté.
- Atelier n°2 : Les pâtes brisées.
- Atelier n°3 : Pâtisseries et crèmes aromatisées.
- Dressage de la table et service.

Références / Taux moyens au niveau régional

	2019	2018	2017
Satisfaction globale Apprenants - Secteur Insertion (Enquête réalisée en fin de formation)	100 %	100 %	100 %
Effectif formé Formations courtes	334	283	179

Méthodes mobilisées

Le formateur construit des séquences d'apprentissage adaptées au public, à leur niveau et à leurs difficultés, avec une interactivité permanente entre la formation et les pratiques professionnelles.

Pédagogie active privilégiant les mises en pratique (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques) pour le développement de savoir-faire et savoir-être, et la mobilisation des savoirs acquis lors des apports théoriques.

La formation doit permettre à chaque stagiaire de faire le point sur son parcours d'acquisition des compétences professionnelles.

Modalités d'évaluation

L'évaluation individuelle se réalise en 2 temps :

- Grilles d'évaluation individuelles au début et à la fin de la formation (Quizz, QCM, mises en situation, questionnaire oral, auto-évaluation...) pour mesurer l'acquisition des compétences sociales et professionnelles,
- Bilan individuel oral sur l'engagement du stagiaire dans la formation et les éléments de motivation.
- Une attestation de compétences construite à partir des évaluations de formation est remise à chaque participant en fin de formation.
- Bilan collectif (participants et CIP référents/prescripteurs) de 16h30 à 17h, puis avec les CIP prescripteurs (ou le CIP référent) seuls de 17h à 17h30, le vendredi 16 avril 2021.

Après la formation

Suites de parcours possibles / Débouchés professionnels :

En fonction du projet du participant :

- Titre Professionnel Assistant de Vie aux familles ou validation partielle de ce T.P. par le CQP Assister les personnes dans leur cadre de vie et dans la préparation de leur repas.

- CAP Agent Polyvalent de Restauration.

Modalités financières

- Action de formation non éligible au CPF.
- Coût de la formation : 13€/h de l'heure stagiaire x 42h = 546 € net de taxes.
- Cette formation est organisée et cofinancée par :



Equipements / Accès

• Matériel et équipements

Mises en pratique dans les cuisines pédagogiques.

• Accès par transport

St-Siméon de Bressieux se situe à 7 km de La Côte Saint-André, via la D71.

- Places de parking gratuites à proximité.
- Accès bus : ligne 7300 Grenoble-Beaurepaire.

• Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Formation développée en partenariat avec Territoires Insertion 38, collectif regroupant 59 structures d'insertion par l'activité économique en Isère.
- Le centre Vallon-Bonnevaux a obtenu la qualification OPQF et la labellisation H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

• Restauration

- Plusieurs offres de restauration rapide à proximité du lieu de formation.
- Possibilité d'apporter son repas.

Centre de formation partenaire



Vallon-Bonnevaux

3 rue Jeanne d'Arc
38440 SAINT JEAN DE BOURNAY
st-jean-de-bournay@cneap.fr
www.vallonbonnevaux.fr

Contact : Laurence PASSOT
04 74 59 79 79

Organisme de formation :



4 rue de l'Oratoire
69300 Caluire et Cuire
04 72 10 94 08
Contact : Bénédicte LE ROUX
cfc@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
N°SIRET : 503 049 215 00026
Déclaration d'activité
enregistrée sous le numéro
84 69 17362 69.
Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat.