



www.ofelia.fr

Accueil de 9h à 12h30 et de 14h à 17h du lundi au vendredi
30 rue de la Baisse 69100 Villeurbanne
Tél 04 37 43 12 07 fax 04 78 68 16 37 email secretariat@ofelia.fr



Un regard différent sur la formation

Organisme de Formation & d'Expérimentation pour L'Insertion par l'Alternance

Service à la personne

CUISINE FAMILIALE

Public concerné

Salariés amenés à intervenir comme employé de maison chez le particulier
Demandeurs d'emploi (*issus des structures d'insertion par l'économique, des agences du Pôle emploi, des PLIE, des Permanences Emploi, des Missions Locales*)
Aucun pré-requis n'est demandé

Durée

Module de 32 heures : soit 4 jours de 8h

Méthode pédagogique

Déplacements sur différents lieux pour effectuer les achats (marchés GMS).
Pratique en cuisine.
Echange inters actifs
Création de fiche recette
Utilisation de moyens mnémotechniques.
Livret de formation

Modalités d'inscription

Envoi de la fiche de positionnement et d'un bon pour accord lorsqu'il y a un devis

Contact : Patrick Morel / Fabienne Guillou

Intervenants

Formateur spécialisé en restauration
Formateur hôtellerie

Objectifs

Faire une cuisine simple familiale
Connaître les produits (fruits, légumes, viandes, poissons) et savoir les accommoder
Faire découvrir ou redécouvrir aux enfants et aux personnes âgées les saveurs et le plaisir d'être à table, la convivialité
Savoir faire le repas à partir des produits présents chez le particulier

Contenu

- Connaître les produits en faisant le marché,
- Choisir un produit et le décliner en recette,
- Préparer et présenter les mixés,
- Conserver les produits alimentaires,
- Respecter les règles d'hygiène,
- Utiliser les matières grasses, les surgelés les conserves,
- Apprendre à accommoder les restes,
- La nutrition,
- Le repas : un moment convivial,
- Le service à table, présentation.

Modalités de validation

Evaluation de la pratique/QCM
Attestation de formation

[Retour au menu](#)