



Cuisiner au quotidien

3 jours 21 heures

Programme de formation

Public visé

Salarié du particulier employeur
Assistants maternels

Le calendrier est consultable à l'accueil de l'IFAP pour connaître nos prochaines sessions disponibles ou sur demande à l'adresse suivante : accueil@ifap.net

Prise en charge spécifique aux salariés du particulier employeur et assistants maternels. Nous consulter.

Pré-requis

Être salarié du particulier employeur

Objectifs pédagogiques

Réaliser des plats répondant aux besoins nutritionnels de chacun, en utilisant le matériel approprié tout en veillant à son entretien et privilégiant des pratiques écoresponsable.

Description / Contenu

Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la préparation des repas.
Les équipements et les ustensiles de la cuisine.
Les techniques culinaires et les recettes du quotidien.
Les principaux modes de préparation et de cuisson des aliments.
La lutte contre le gaspillage et le zéro déchet.
Le « batch cooking »

Modalités pédagogiques

En groupe
En présentiel

Moyens et supports pédagogiques

Le calendrier de fruits et légumes en fonction des saisons
La lutte contre le gaspillage alimentaire
Le batch cooking

Modalités d'évaluation et de suivi

Quiz en début et en fin de formation
Mise en situation en cuisine





Informations sur l'accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à :
accueil@ifap.net ou par téléphone au 01.75.44.90.91 pour que nous puissions étudier ensemble la possibilité de vous accueillir dans les meilleures conditions.