



Repas de fêtes et réceptions familiales

3 jours 21 heures

Programme de formation

Public visé

- Salarié du particulier employeur
- Salarié en poste au sein d'une structure SAP ou SAD

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. Nous consulter.

Pour les salariés de structures : prise en charge possible via l'OPCO de l'employeur. Nous consulter.

Pré-requis

- Être salarié du particulier employeur
OU
- Être salarié d'une structure SAP ou SAD

Objectifs pédagogiques

- Réaliser un repas festif
- Décorer une table selon les occasions
- Agrémenter les plats.

Description / Contenu

- Déterminer un menu selon un thème, une culture et/ou un événement en concertation avec le particulier employeur.
- Établir une liste de courses et évaluer les quantités nécessaires pour un repas festif à plusieurs convives.
- Intégrer des décorations alimentaires et non alimentaires et utiliser les techniques de taillage des fruits et légumes.
- Dresser une table pour une occasion particulière et préparer et présenter un buffet.
- Organiser et anticiper l'évacuation des déchets dans le cadre de repas festifs.

Modalités pédagogiques

En groupe
En présentiel

Moyens et supports pédagogiques

- Support à disposition des apprenants
- Site internet





Modalités d'évaluation et de suivi

- Tour de table au démarrage de la formation.
- Travail de recherche sur les ressources en cuisine pour enrichir le particulier employeur sur son savoir-faire en cuisine.
- Mise en situation sur la préparation d'un menu comprenant des verrines, apéritifs dinatoires ,goûter festif, buffet.
- Quiz en fin de formation.
- Attestation de fin de formation.
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage.

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.