



Objectifs

- 50 % cuisine – 50% numérique.
- Acquérir et maîtriser les différentes techniques culinaires.
- Savoir présenter et valoriser ses productions culinaires.
- Maîtriser les normes d'hygiène et HACCP.
- Utiliser et optimiser sa communication sur les RSP.
- Intégrer le numérique dans sa démarche professionnelle : créer un site, un blog, optimiser ses visuelles, images.
- Créer et développer son activité, son projet professionnel.

Contenus

Travaux pratiques cuisine :

- Etude des techniques de cuisson traditionnelle: réalisation d'un plat
- Etude des techniques de cuisson nouvelles cuissons : réalisation d'un plat
- Les garnitures : réalisation d'un plat
- Herbes / épices / plantes sauvages auvergnates : réalisation d'un plat
- Les sauces, jus, bouillons, vinaigrettes tièdes, émulsions... : à chaque fois réalisation d'un plat
- Mises en bouche / pâtes : à chaque fois réalisation d'un plat
- Travail autour d'un produit, des textures, des contenants, d'un thème, d'un coût, saveurs, couleurs, formes : création et réalisation de menus, entrée/plats/desserts
- Communication – Information :
 - Conception du site
 - Création du site et référencement
 - Alimentation et actualisation du site, communication sur RSP et site + blog des apprentissages (où, quand, comment, avec quoi, pourquoi)
- Numérisation/ digitalisation/ Médiatisation des enseignements professionnels :
 - Prise en main d'un laboratoire pédagogique numérique, outil de digitalisation de blocs de compétences
 - La restitution des 29 travaux pratiques et la formalisation des cours de techniques et technologies culinaires en ligne sur un laboratoire pédagogique numérique : mises en ligne/digitalisation des contenus de formation continue via un laboratoire pédagogique numérique (supports théoriques, vidéos, photos, tous supports audio –visuels et tous supports liés aux savoirs associés)
 - Tests : ressources numériques créées en ligne à la suite de travaux pratiques thématiques
- Phase immersion :
 - L'immersion en entreprise sera encadrée par le formateur référent des parcours :
 - En amont : de l'action innovante (ciblage des lieux d'immersion, contact et préparation des stages),
 - Pendant : accueil et déroulement de l'immersion, évaluation des immersions et réalisations en entreprise,
 - Après : évaluation à chaud et à froid, restitution. Création, reprise activité :
 - Démarches précédant la création
 - Déclarations
 - Notions de gestion Méthode HACCP :

Méthodes pédagogiques

- Alternance de présentation et exposés théoriques, mise en œuvre de réalisations.
- Pédagogie inversée et par le numérique.
- Pédagogie par le projet.
- Salles multimédia de chaque Greta dédiées aux groupes et accessibles en continu avec animation basée entièrement sur un travail de groupe, un travail en sous-groupes ou en binôme et avec une participation inter active.

Public concerné

Demandeurs d'emploi

Validation

Attestation de fin de formation

Dates

Aucune session enregistrée à ce jour.

Formation réalisée par

GRETA Livradois Forez (Ambert, Olliergues, St Amant)

48 avenue de la Résistance
63600 - Ambert

Site de formation

GRETA Livradois Forez
48 avenue de la résistance
63600 - Ambert

Contact

Léa LEREUILLE
04 73 82 31 71
greta.livradois@ac-clermont.fr