

Programme Pédagogique

Commis de cuisine

Préparation opérationnelle au métier de commis de Cuisine / employé de restauration

Groupe de formation : 15 apprenants de niveau intermédiaire de français

Pré-requis des candidats :

- Niveau de français B1

Objectifs de la formation opérationnelle

Se préparer au métier de commis de cuisine / employé de restauration

Objectifs orientés développement de compétences transverses

1. Permettre à chaque participant de retrouver davantage d'estime et de confiance en soi et d'adopter une posture pleinement crédible en entreprise.
2. Équiper chacun des participants avec le vocabulaire de français nécessaire pour interagir dans le monde professionnel.
3. Garantir la maîtrise des outils professionnels digitaux types
4. Garantir la compréhension et l'appropriation des codes et repères socio-culturels de collaboration, de travail en équipe et de mode de relation pour savoir agir et réagir en toute situation.

Objectifs orientés spécifiquement sur le métier visé

5. Découvrir le métier de commis de cuisine, en particulier les règles d'hygiène, de sécurité, de sûreté et de qualité en restaurant et en laboratoire.
6. Préparer le plan de travail, les ustensiles de cuisine et mettre en marche les équipements (fours, tables de cuisson, ...)
7. Apprentissage des techniques de base culinaires
8. Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires
9. Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition ...)

Objectifs orientés immersion, réflexivité et mises en situation de travail en entreprise

10. Mettre en pratique les connaissances soft skills et métiers apprises durant la formation.
11. Gagner en confiance, renforcer ses aptitudes et progresser en français professionnel
12. Acquérir les notions théoriques et les compétences pratiques clés du métier
13. Acquérir de l'expérience sur le terrain et des responsabilités.

14. Apprendre à travailler en autonomie et en équipe avec ses collaborateurs et son manager en toutes circonstances
15. Acquérir les codes de savoir être adaptés à la culture de l'entreprise

Compétences et savoir-être métier acquis en formation :

- Apprentissage des techniques de base culinaires (éplucher, couper, hacher..)
- Apprentissage des normes d'hygiène
- Discipline et polyvalence
- Respect des fiches techniques

Méthodes utilisées :

Enseignements théoriques assimilés à travers la mise en pratique et des exercices interactifs :

- Des activités pratiques en groupe et entraînements individuels
- Un apprentissage interactif à travers des jeux et des mises en situation

Les objectifs travaillés et les compétences évaluées lors de cette formation sont liés à différentes certifications professionnelles du secteur visé et permettront à l'apprenant de valider en partie des blocs de compétences rattachés à ces certifications.

Méthodes générales d'évaluation :

- Autodiagnostic des forces et des points de développement
- Quiz d'évaluation réguliers pour ancrer les acquis
- Mise en situation afin d'expérimenter et de consolider la théorie
- Suivi hebdomadaire du groupe par les équipes each One et l'Organisme de formation partenaire
- Appréciation de fin de formation par l'équipe pédagogique

Programme indicatif - 399 h - 57 j

Séquences Prévisionnelles

Modules	Objectifs opérationnels adressés	Modalités d'évaluations	h	J
Lancement et positionnement initial	- Avoir une idée claire du contenu et des objectifs du programme - Faire connaissance avec le groupe et s'approprier les règles et outils de la formation - Se projeter dans le métier et l'entreprise : prendre conscience du travail à accomplir pour réussir		7h	1
Force et Talents	Objectif n°1 - Identifier ses forces et compétences déjà acquises - Etablir une carte claire de ses compétences déjà acquises et à acquérir - S'engager dans la formation - Identifier les différentes ressources existantes pour progresser (internes et externes)	. Auto évaluation sur les compétences clés du métier préparé	14h	2
Module numérique	Objectifs n°3 - Acquérir une autonomie dans les outils à usage professionnel - Acquérir les codes de la rédaction d'e-mails professionnels	. Exercices de rédaction d'emails à but professionnel	7h	1
Droit du Travail en France	Objectifs n°4 - Acquérir des clés de lecture et de compréhension du contrat de travail en France - Identifier ses droits et devoirs au sein de l'entreprise - Identifier le cadre juridique de l'entretien d'embauche	. Questionnaire lié aux droits et devoirs en tant que salarié en entreprise.	7h	1
Gestion des émotions et du stress	Objectifs n°4 - Connaître les différentes émotions - Identifier ses propres émotions et ses appréhensions liées au monde professionnel - Identifier et exprimer ses besoins par l'écoute de ses	. Mise en situation : situations de conflit ou pouvant générer des tensions dans le cadre professionnel	14h	2

	émotions Acquérir des réflexes de gestion des situations difficiles et émotionnelles			
Communication et prise de parole en public	Objectifs n°4 - Structurer ses prises de paroles afin de promouvoir son parcours et ses différents savoir-faire - Maîtriser sa communication non-verbale pour convaincre un auditoire (entretien, collègues) - Communiquer en situation de stress - Développer son écoute active	. Mise en situation et prise de parole à effectuer sur un sujet donné	21h	3
Collaborer en environnement professionnel	Objectifs n°4 - Analyser la dynamique de son équipe - Déterminer sa place et celle des autres au sein de l'équipe - Prendre une décision en équipe	. Mise en situation collective : réalisation d'un petit projet commun	14h	2
Module verdissant	- Sensibilisation sur la Transition écologique - Mise en pratique de la transition écologique	Questionnaire en fin de journée	7h	1
Interculturalité	Objectifs n°4 - Identifier les grandes différences culturelles - Identifier les codes culturels propres au monde professionnel français et les différences avec sa propre culture - Adopter une communication et des réflexes adaptés à un environnement interculturel	. Mises en situation et jeu d'analyse des différences culturelles	14h	2
Français professionnel	Objectifs n°2 et 5 - Développer les 4 activités langagières (Compréhension orale et écrite, production orale et écrite) - Découvrir son milieu professionnel et acquérir une culture générale appliquée au métier - Maîtriser le vocabulaire technique du métier - Interagir avec son environnement professionnel	. Evaluation de positionnement en début de programme . Evaluation de mi-parcours . Evaluation en fin de programme	91h	13

Hygiène sécurité &	Objectifs n°5 • Se mettre en conformité avec les règles d'hygiène requises • Appliquer la réglementation de la conservation des produits (DLC , DDM) • Identifier les produits impropres à la consommation		14h	2
Préparations préliminaires à la fabrication des plats	Objectifs n°2, 5 à 9 • Les procédures HACCP • L'élaboration du plan de nettoyage d'une cuisine • Les techniques de préparation des ingrédients et accompagnements • Maîtriser les opérations de calcul nécessaires à son activité professionnelle	. Questionnaire et mise en situation	49h	7
L'art de la cuisson	Objectifs n°5 à 9 • Maîtriser les fonds de base, les sauces, etc. • Gérer les temps de cuisson des différents plats	. Questionnaire et mise en situation	35h	5
Dressage et envoi des plats	Objectifs n°8 et 9 • Assurer l'assemblage et la finition du plat • Présenter les plats	. Questionnaire et mise en situation	21h	3
Préparation aux immersions	Objectifs n°10 à 15 - Se projeter dans l'arrivée en entreprise - Identifier les principales situations de travail de l'immersion - Identifier les compétences clés à acquérir sur le terrain - Formuler ses éventuelles craintes et identifier des solutions pour les surmonter	. Mise en place d'un plan d'actions pour la montée en compétences lors des expériences terrain.	7h	1
Formation en situation de pratique	Objectifs n°10 à 15 - Mise en pratique des connaissances et compétences acquises - Expérimentation et suivi de ses expériences terrains - Analyse de sa pratique professionnelle	. Retour d'expérience en lien avec le plan d'actions.	35h	5

Debriefs individuels post immersions	Objectifs n°10 à 15 - Réaliser des bilans avec le formateur - Analyser les situations de travail vécues et les compétences acquises / en cours d'acquisition - Identifier les compétences travaillées sur le terrain - Identifier les situations complexes rencontrées et déterminer des solutions à mettre en place dans le prochaines phases d'immersion	. Echange et évaluation réflexive avec l'apprenant, annoté selon les critères liés aux compétences du métier	14h	2
Bilan collectif post immersions	Objectifs n°10 à 15 - Partager les expériences de chacun.e pendant l'immersion - Identifier les compétences travaillées sur le terrain - Identification des situations complexes les plus fréquentes et des solutions associées - Identification et partage des bonnes pratiques sur le terrain	. Echange collectif et travail de réflexion sur les bonnes pratiques du métier.	14h	2
Journée de consolidation post immersions	Objectifs n°10 à 15 - Identifier les compétences travaillées sur le terrain - Identifier et partager des bonnes pratiques sur le terrain - Consolider et valoriser sa montée en compétences	. Travail de réflexion sur les bonnes pratiques du métier.	7h	1
Clôture	• Bilan global du programme • Célébration et remise des certificats de fin de formation	. Questionnaire de satisfaction individuels et collectifs du certificat . Certificat de fin de formation	7h	1