

## Formation Cuisine nomade



### Durée

#### 11 semaines de formation

- **280 heures** en centre de formation
- **105 heures** de stage en entreprise

Intensité horaire journalière : **7 heures**

### Pré-requis

- Motivation
- Projet de création d'entreprise
- Maîtrise de la langue française et des 4 opérations de base

### Pour qui ?

- Demandeurs d'emploi
- Allocataires du RSA et des minimas sociaux
- Personnes sous main de justice
- Réfugiés statutaires

*Formation accessible aux personnes en situation de handicap.*



### Dates de formation :

**26 octobre 2022 au 26 janvier 2023**

26/10/2022 au 20/12/2022: formation en centre  
03/01/2023 au 26/01/2023: stage en entreprise

### Lieu de formation :

Cuisine Mode d'Emploi(s) Clichy-sous-Bois :  
**58 Allée Auguste Geneviève**  
**93390 Clichy-sous-Bois**

Contact : [clichy@cme-formations.com](mailto:clichy@cme-formations.com)

## Hygiène et Sécurité (25h)

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur
- Tenue professionnelle
- Comportement et postures professionnels
- Sensibilisation au développement durable
- Connaissance du vocabulaire technique et des matériels
- Optimiser le travail dans un espace contraint dans le respect des normes sanitaires

## Préparations de base (35h)

- Laver et éplucher les légumes
- Travailler les fruits, agrumes et légumes (éminer, canneler, peler, tailler, tourner, monder, concasser...)
- Travailler les condiments (persil, ail, oignon, échalotes, bouquet garni...)
- Utiliser une mandoline, un robot, trancher

## Techniques de cuisson (45h)

- Cuire dans un liquide (pochage, court bouillon..)
- Cuire des œufs à la coque, mollets, durs, omelette, brouillés, au plat
- Griller, braiser, poêler, sauter, rôtir
- Cuire des légumes (étuver, braiser...)
- Cuire des pâtes et du riz
- Frire des aliments

## Fonds, sauces et marinades (35h)

- Réaliser des sauces (tomate, béchamel, émulsionnées froides et chaudes ou stables et instables)
- Réaliser des marinades (instantanées, crues ou cuites)
- Lier: à la farine, au roux, à la fécule, à la maïzena par réduction, ou matière grasse
- Réaliser une sauce au vin rouge
- Réaliser un fumet de poisson simple
- Réaliser des fonds et des veloutés (veau, volaille, poisson)

## Les recettes classiques snacking (60h)

- Salades, tartes salées, sandwiches, crêpes, soupes, pâtes fraîches...
- Desserts : tartes, brownies, muffins, gaufres, crumbles, cheese cake ...

## Marketing et relation client (45h)

- Analyse de l'environnement, de la demande, concurrentielle, du marché, étude de la cible
- Définir son concept et une offre commerciale
- Mise en place d'une stratégie de relation clientèle
- Lancer des solutions de vente à emporter
- Réglementation du métier et démarches administratives
- Préparer l'acquisition
- Approche des différents modes d'exploitation
- Assurer la rentabilité de son projet

## Mise en situation professionnelle autonome (28h)

- Affiner la connaissance du milieu professionnel à travers une mise en situation de production, de service et de vente à emporter,
- repérage des capacités organisationnelles et relationnelles

## Bilan mi-parcours et fin de formation (7h)

- Bilan collectif
- Bilan individuel avec formulaire
- Evaluation de la mise à d'emploi et orientation vers des offres le cas échéant



## Modalités de sélection des candidats

Les candidatures sont à envoyer directement via notre site internet [www.cuisinodemploi.com](http://www.cuisinodemploi.com) pastille « déposer ma candidature ». Il vous faudra renseigner votre numéro de demandeur d'emploi et télécharger CV et lettre de motivation.

Si votre candidature est retenue, vous serez convoqué.e à un entretien de sélection avec un jury.

## Modalités pédagogiques

- Formation **100% en présentiel**
- Apprentissage par la **pratique et la mise en situation professionnelle**
- Suivi (contrôle des présences et livret de suivi individuel)
- Evaluations tout au long de la formation, contrôle continu hebdomadaire (en centre et en entreprise) et évaluation finale (épreuve et entretien d'évaluation devant un jury de professionnel)
- Mise à disposition de chaque stagiaire d'une tenue professionnelle, d'une mallette de couteaux et d'un livre de référence le temps de la formation.

## Moyens techniques et encadrement

Toutes nos écoles disposent de plateaux techniques équipés, vestiaires, salles de restaurant équipées, accès Wifi.

Equipe pédagogique mobilisée : un formateur professionnel formé à notre modèle pédagogique, un intervenant extérieur (posture, savoir-être), un responsable de site.

## Modalités de suivi et évaluation

Le formateur et le tuteur en entreprise donnent un avis favorable ou défavorable porté sur le livret de suivi qui fait l'objet d'une validation par l'organisme certificateur de la branche professionnelle. Les résultats sont connus à l'issue de l'avis de la commission l'organisme certificateur qui émet alors le diplôme.

Une attestation individuelle de formation est délivrée aux stagiaires lors de la journée de bilan. Un questionnaire de satisfaction est également envoyé à l'issue du parcours de formation afin d'évaluer la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation et les qualités de la formation. Possibilité de validation partielle par blocs de compétences.

## Financement de la formation

Financement de la formation entièrement pris en charge pour les bénéficiaires

## Débouchés

Commis de cuisine, commis de cuisine de collectivité, cuisinier, entrepreneur

## Notre centre de formation

**Clichy-sous-Bois**: 58 allée Auguste Geneviève 93390 Clichy-sous-Bois

Accès : *RER B Sevrans ou RER C gare de Gagny / Bus 623 arrêt Parc des sports de Livry Gargan*