


Mesure active

Nom du programme	Cuisine	
Genre de programme	Programme d'activité préprofessionnelle	
Personnes admises	<ul style="list-style-type: none"> • Demandeur d'asile (RA/AP) • Personne à l'aide d'urgence présente en Suisse depuis plus que 3 ans • Participants inscrits par d'autres organismes 	
Nombre de places	50	
Intégration dans le programme possible	A chaque début de trimestre	
Pré-requis et profil demandés	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir des connaissances élémentaires en français pour comprendre ou obtenir des informations simples (niveau A1-A2) • Maîtriser les opérations mathématiques de base ou être disposé à les perfectionner ou à les apprendre • Etre disposé à participer à des cours de formation utiles à l'activité • Se montrer collaborant, autonome et disponible 	
Organisation de l'activité	<p>Les participants sont intégrés dans le programme pour une durée de 12 mois organisé par modules trimestriels.</p> <p>La part formative en cuisine dans sa totalité comprend 3 modules trimestriels avec une augmentation progressive en heures.</p>	
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Fonctionner dans une équipe de cuisine professionnelle en qualité de casseroier ou d'aide de cuisine en respectant les règles d'hygiène et de sécurité • Stocker les marchandises correctement et gérer les déchets de manière écologique • Elaborer une proposition de menus équilibrés pour une semaine ; confectionner et dresser de manière autonome des menus simples • Sélectionner les marchandises en fonction des menus, établir le bon d'économat ; réaliser les mises en place de base ; organiser son travail en respectant les temps nécessaires ; s'initier aux méthodes de cuisson courantes • Utiliser la batterie de cuisine, les appareils de cuisson, les machines et les accessoires appropriés • Améliorer son employabilité et favoriser ainsi son insertion professionnelle en qualité d'aide de cuisine ou de casseroier 	
Contenus et niveau	<ul style="list-style-type: none"> • Professionnalisme : l'hygiène et la sécurité, l'organisation et la gestion de son temps au travail • Connaissance des marchandises : la conservation et l'utilisation des aliments • Connaissances culinaires : les préparations, les méthodes de cuisson, les ingrédients, les fonds et les sauces • Composition de menus équilibrés, initiation aux bases de la diététique • Connaissance du matériel de cuisine : accessoires, appareils de cuisson, machines, batterie de cuisine 	
Evaluation	<p>Vérification continue des acquis à travers des tests théoriques et pratiques, mises en situation pratiques reproduisant exactement les conditions d'examen.</p> <p>Examen final à travers : 1 test écrit, 1 test pratique portant sur la réalisation complète d'un menu pour 4 personnes, ainsi qu'un travail personnel.</p> <p>La certification est validée par Hôtel & GastroFormation qui en garantit l'expertise.</p>	
Lieu et horaire de l'activité	<ul style="list-style-type: none"> • Activité quotidienne à Ecublens, Lausanne et Vevey, organisée par demi-journées, également en week-end et en soirée à Lausanne et Vevey • Les cours sont répartis pendant ces demi-journées en fonction des modules 	
Indemnisation	<p>La participation au programme est indemnisée selon la phase entre Fr. 100 et Fr. 300 mensuels et les frais supplémentaires de transports sont pris en charge par l'EVAM.</p>	