


## Mesure active

<b>Nom du programme</b>	Cuisine.	
<b>Genre de programme</b>	Programme d'activité préprofessionnelle.	
<b>Personnes admises</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demandeur d'asile (RA/AP),</li> <li>• Personne à l'aide d'urgence présente en Suisse depuis plus que 3 ans,</li> <li>• Participants inscrits par d'autres organismes</li> </ul>	
<b>Nombre de places</b>	40	
<b>Intégration dans le programme possible</b>	A chaque début de trimestre.	
<b>Pré-requis et profil demandés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoir des connaissances élémentaires en français pour comprendre ou obtenir des informations simples (niveau A1-A2).</li> <li>• Maîtriser les opérations mathématiques de base ou être disposé à les perfectionner ou à les apprendre.</li> <li>• Etre disposé à participer à des cours de formation utiles à l'activité.</li> <li>• Se montrer collaborant, autonome et disponible.</li> </ul>	
<b>Organisation de l'activité</b>	<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>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Stocker les marchandises correctement et gérer les déchets de manière écologique.</li> <li>• Elaborer une proposition de menus équilibrés pour une semaine ; confectionner et dresser de manière autonome des menus simples.</li> <li>• 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.</li> <li>• Utiliser la batterie de cuisine, les appareils de cuisson, les machines et les accessoires appropriés.</li> <li>• Améliorer son employabilité et favoriser ainsi son insertion professionnelle en qualité d'aide de cuisine ou de casseroier.</li> </ul>	
<b>Contenus et niveau</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Professionnalisme : l'hygiène et la sécurité, l'organisation et la gestion de son temps au travail.</li> <li>• Connaissance des marchandises : la conservation et l'utilisation des aliments.</li> <li>• Connaissances culinaires : les préparations, les méthodes de cuisson, les ingrédients, les fonds et les sauces.</li> <li>• Composition de menus équilibrés, initiation aux bases de la diététique.</li> <li>• Connaissance du matériel de cuisine : accessoires, appareils de cuisson, machines, batterie de cuisine.</li> </ul>	
<b>Evaluation</b>	<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 &amp; GastroFormation qui en garantit l'expertise.</p>	
<b>Lieu et horaire de l'activité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activité quotidienne à Epenex, Vennes ou Vevey, organisée par demi-journées, également en week-end et en soirée pour Vennes et Vevey.</li> <li>• Les cours sont répartis pendant ces demi-journées en fonction des modules.</li> </ul>	
<b>Indemnisation</b>	La participation au programme est indemnisée selon la phase entre Fr. 100.00 et Fr. 300.00 mensuels et les frais supplémentaires de transports sont pris en charge par l'EVAM.	