


Nom du programme	Cuisine	
Genre de programme	Programme de formation et de pratique professionnelles.	
Public cible	<ul style="list-style-type: none"> • Demandeurs d'asile (permis N/F) majeurs. 	
Personnes pouvant être admises	<ul style="list-style-type: none"> • Personnes à l'aide d'urgence présentes en Suisse depuis plus de 3 ans. • Participants inscrits par d'autres organismes. 	
Nombre de places	20 participants.	
Intégration dans le programme possible	A chaque début de semestre, en principe début mars et début septembre.	
Pré-requis et profil demandés	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir participé à un bilan d'orientation. • 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 aux cours de formation théorique et pratique, ainsi qu'aux cours de français intégré. • Se montrer collaborant, autonome et disponible. • S'engager par signature d'une convention à respecter le règlement en vigueur. 	
Organisation de l'activité	<ul style="list-style-type: none"> • Les participants sont intégrés dans le programme pour une durée de 13 mois au maximum. • Ils participent à la partie formative pendant 12 mois, organisée par modules de 2 semestres et suivie d'un mois de stage en entreprise pour autant que la formation soit validée. 	
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Fonctionner dans une équipe de cuisine professionnelle en qualité de casserolier 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 casserolier. 	
Contenus et niveaux	<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. 	

Evaluations

- Vérification continue des acquis au travers de tests théoriques et pratiques, mises en situations pratiques en conditions d'examen.
- Examen final au travers d'un test écrit, d'un test pratique portant sur la réalisation complète d'un menu pour 4 personnes ainsi que d'un travail personnel.

**Lieu et
horaire de l'activité**

- Centre administratif EVAM – Route de Chavannes 33 – 1007 Lausanne.
- Les horaires sont organisés selon la session de formation. Lors de banquets, il est possible de travailler en week-end ou en soirée.

Indemnisation

La participation au programme est indemnisée selon la phase entre Fr. 100.00 et au maximum Fr. 300.00 mensuels. Les frais de transport supplémentaires sont pris en charge par l'EVAM.

23.02.2021