

## Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan  
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens  
N°OF : 119 109 027 91

0782887479

contact@travail-transitions.fr



# Programme de formation

Date de génération : 11/09/2024

## Cuisine pour tous

### But de la formation

Savoir mettre en place et animer un atelier de cuisine diversifiée , tout en connaissant les principes de bases hygiène et règles de sécurité.

### Compétences visées

1. Savoir mettre en place et animer un atelier de cuisine diversifiée
2. Connaître les principes de bases hygiène et règles de sécurité
3. Transmettre des techniques de base en cuisine

### Pré-requis

Aucun

### Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

### Type de public

- Toute personne désirant débiter une activité d'atelier cuisine
- Animateur SIAE, Centre social
- Chargée de mission alimentation

### Équipements nécessaires

Formation présentielle

### Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

## Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan  
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens  
N°OF : 119 109 027 91



0782887479

contact@travail-transitions.fr

## Méthodes pédagogiques

---

- Apports théoriques sur la base de la cuisine diversifiée
- Ateliers culinaires en commun

## Durée

---

14 heures (2 jours).

## Programme

---

- Apports méthodologiques et théoriques : connaître les normes d'hygiène et de sécurité, appréhender l'équilibre alimentaire avec un groupe, comment évaluer ses besoins en matériel
- Ateliers pratiques : utiliser les produits alimentaires brut de base, limiter le gaspillage alimentaire, cuisiner les légumes avec les enfants

**Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui**