

Travail et transitionS

Correspondance : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
Gaudens
N°OF : 119 109 027 91
Siège : 4 rue des Arpentis 91430 Vauhalan
0782887479
contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Date de génération : 11/03/2026

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

Correspondance : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
Gaudens
N°OF : 119 109 027 91
Siège : 4 rue des Arpentis 91430 Vauhalan
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