

Module EP 01 Hygiène alimentaire - cuisine

Pré-requis	<p>Certificat du module de base 1a Alimentation et restauration de la formation pour adultes de gestionnaire en intendance.</p> <p>Culture générale du niveau secondaire II.</p>
Compétence	<p>Les candidat/e-s sont capables de planifier, d'organiser et de préparer des repas pour de petits et de grands groupes de personnes, en fonction de leurs besoins.</p> <p>Elles/ils analysent différentes formes d'alimentation et évaluent leur incidence sur le bien-être et la santé.</p> <p>Elles/ils ont une vue d'ensemble de l'offre en produits alimentaires, achètent de manière responsable et conservent les aliments de manière correcte.</p>
Contrôle de la compétence	<p>150 minutes, pratique, préparation de 3-4 mets y compris planification 30 minutes écrit Pondération : pratique $\frac{2}{3}$, écrit $\frac{1}{3}$</p>
Niveau	<p>3 (examen professionnel)</p>
Objectifs d'apprentissage	<p>Les candidat/e-s</p> <ul style="list-style-type: none">• utilisent les modes de préparation (de base et plus élaborés) adaptés à la situation et prennent en compte de nouvelles connaissances, méthodes et ustensiles;• planifient des menus pour différentes situations et manifestations;• établissent des plans de travail en tenant compte de méthodes de travail rationnelles et efficaces;• se forment une opinion sur les modes alimentaires et en relèvent les éventuelles lacunes par rapport à une alimentation équilibrée et couvrant les besoins;• se préoccupent de la loi sur les denrées alimentaires et l'appliquent dans le cadre de leur ménage ou entreprise;

- démontrent qu'elles se préoccupent des critères écologiques, sociaux, éthiques et économiques concernant l'achat de denrées alimentaires et la planification des menus.

Contenus

- Formes d'alimentation et modes alimentaires
- Hygiène alimentaire
- Achat des denrées alimentaires
- Loi sur les denrées alimentaires
- Plan de subsistance
- Calcul de menus
- Modes de préparation
- Organisation et planification du travail
- Méthodes de travail
- Ustensiles et appareils

Certification

La compétence certifiée est reconnue en tant que qualification partielle pour l'obtention du brevet fédéral de paysanne / responsable de ménage agricole et de gouvernante / gouvernant de maison.

Durée de validité pour le prestataire

4 ans dès la date d'enregistrement

Prestataires

Centres de formation en économie familiale et en agriculture

Forme de l'offre

Cours blocs, cours à la journée ou en soirée

Durée (recommandation)

40 heures, réparties en 30 heures de cours et env. 10 heures d'étude sur le plan personnel

Validité

6 ans à dater de la certification