

<h1>EVALUATION D'APTITUDES METIERS DE BOUCHE</h1>		
	<p>OBJECTIFS :</p> <ul style="list-style-type: none"> Evaluer les motivations, les atouts et les freins au projet Valider et confirmer le projet professionnel Préciser l'orientation entre les métiers Cuisinier / Pâtissier / Agent de Restauration Définir des objectifs intermédiaires avant l'entrée en formation éventuelle Evaluer les prérequis et les savoirs de base nécessaires (Préparatoire ou formation) 	
<p>METHODES PEDAGOGIQUES :</p> <ul style="list-style-type: none"> Travaux Pratiques Mise en situation professionnelle Exercices d'évaluation Entretiens 	<p>PROGRAMME PREVISIONNEL DE FORMATION : <i>Ce programme peut être personnalisé en fonction du projet de l'usager</i></p> <p>Domaine professionnel (au choix)</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ CUISINE..... 3h30 Travaux pratiques de préparation de plats culinaires Activités d'hygiène et de sécurité alimentaire Participation au travail d'équipe ❖ PATISserie :..... 3h30 Travaux pratiques de préparation de pâtisserie élaborée Activités d'hygiène et de sécurité alimentaire Participation au travail d'équipe ❖ AGENT DE RESTAURATION :..... 5 h Travaux pratiques de préparation culinaire (restauration collective) Activités d'hygiène et de sécurité alimentaire Participation au travail d'équipe ❖ Communication :..... 1 h Expression écrite, respect des règles orthographiques et grammaticales Rédaction d'un texte simple ❖ Mathématiques..... 1 h Raisonnement mathématiques Calculs professionnels en lien avec l'activité <p>Evaluation d'aptitudes médico-psycho-sociales :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Bilan médical ❖ Bilan psychologique <p>Visite de l'établissement</p>	
<p>MOYENS SPECIFIQUES :</p> <ul style="list-style-type: none"> Laboratoire de Cuisine, Pâtisserie et Charcuterie Bureau pour les entretiens 		
<p>PARTICIPANTS : 4 Stagiaires par groupe (au plus)</p>		
<p>INTERVENANTS :</p> <p><i>Domaines profes. :</i> 2 formateurs spécialisés</p> <p><i>Domaines gén. :</i> 2 formatrices expérimentées</p> <p><i>Accompagnement :</i> Médecin généraliste Psychologue clinicienne</p>		
	<p>EVALUATION :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Attestation des compétences vérifiées au cours de l'évaluation ❖ Synthèse des préconisations de l'équipe pédagogique <p>En lien avec les diplômes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ C.A.P. de CUISINE (niveau V) ✚ C.A.P. PATISSIER (niveau V) ✚ TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION 	