



# FORMALIS

ENTREZ DANS UN MONDE DE FORMATIONS



## FORMATION « DEVENIR CHEF À DOMICILE »

---

### Objectif pédagogique

- Acquérir et assimiler les connaissances nécessaires pour devenir chef à domicile.

### Contenu & durée

- 10 modules
- Environ 40 heures
- 100% distanciel

## **Niveau**

- Tous niveaux
- Certification interne

## **Pré-requis technique**

- Ordinateur ou tablette fonctionnelle
  - Connexion internet
-

## PRÉSENTATION DE LA FORMATION

La formation « Devenir chef à domicile » a été conçue pour vous apprendre toutes les bases de la cuisine, et les spécificités du service aux particuliers. En la parcourant, vous apprendrez à respecter les règles d'hygiène et de conservation, mais aussi, les rudiments de l'équilibre alimentaire et le dressage des plats et de la table. Aussi, le vocabulaire technique n'aura plus de secret pour vous.

Si vous voulez devenir chef à domicile, traiteur, tenir une maison d'hôte ou tout simplement apprendre des recettes pour éblouir votre entourage, cette formation est faite pour vous. Elle est accessible à tous et nous avons veillé à expliquer les choses de manière simple. Ainsi, vous trouverez des conseils tout au long des modules qui vous permettront de réussir dans votre entreprise, si tel est votre souhait.

Cette formation à distance est la meilleure carte que vous puissiez jouer. Vous apprendrez ainsi à votre rythme, aux heures qui vous conviennent, sans aucune contrainte.

Ensemble, nous apprendrons à marier les saveurs, jouer avec les textures, les volumes et dresser une assiette élégante pour laquelle les clients seront prêts à mettre le prix. Apéritifs, entrées, plats de résistance et desserts, nous décrivons ici toutes les étapes d'un dîner réussi. Tout au long de cette formation, nous vous guiderons pas à pas pour réussir vos prestations et épater vos clients. Des recettes traditionnelles françaises, aux plats internationaux, en passant par le régime sans sel ou encore les plats végan, un voyage culinaire riche en saveurs vous attend. Nous avons fait en sorte de couvrir un maximum d'allergies et de contraintes alimentaires pour que vous soyez paré à toutes les situations et que vous puissiez ravir tous vos clients ou convives.

Nous vous accompagnons dans chaque étape de la formation que ce soit, pour le matériel, les recettes, la prestation, les règles d'hygiène ou encore le lancement de votre activité, tout sera détaillé. Notre objectif étant de vous donner toutes les clés pour qu'à la fin de la formation vous repartiez avec toutes les connaissances et le savoir-faire nécessaires pour commencer votre activité sereinement.

Pour que votre nouvelle entreprise soit un succès, nous vous expliquerons les démarches administratives à réaliser si vous souhaitez devenir auto-entrepreneur, ainsi que les factures, la comptabilité, les devis et bien d'autres choses encore. Nous vous aiderons à définir vos tarifs et à choisir les bons canaux pour vous constituer une clientèle et la fidéliser. Nous vous livrerons également des conseils pour installer une relation de confiance avec les clients afin qu'ils vous recommandent à leur entourage. Vous verrez comment bien choisir vos fournisseurs et créer une relation sur le long terme avec eux.

En résumé, vous verrez entre autres à travers cette formation :

- Les **spécificités du service aux particuliers**,
- Les **règles d'hygiène** et de conservation dans le milieu professionnel,
- Les rudiments de l'**équilibre alimentaire**, notamment le régime sans sel, le régime végétarien et les allergènes alimentaires les plus fréquents.
- Le **dressage des plats et de la table**,
- Le **vocabulaire technique**,
- Des **dizaines de recettes** vous permettant de réaliser des prestations de A à Z : cocktails, apéritifs, entrées, plats, desserts.

À l'issue de ces 10 modules, vous saurez tout sur le métier de chef à domicile et vous pourrez exercer votre activité dans les meilleures conditions possibles. Ne vous privez pas d'une aide précieuse et d'un soutien bienveillant. C'est tout ce dont vous aurez besoin pour transformer votre projet en success story.

## PROGRAMME DE FORMATION

### Module 1 : Introduction au métier de chef à domicile

- 🎯 Quelles portes professionnelles la formation ouvre-t-elle ?
  - La voie royale vers l'entrepreneuriat
  - Conseils pour les futurs entrepreneurs
  - S'inspirer des success stories pour réussir à son tour
  - Apprendre à gérer plusieurs clients en même temps
  - Dans quel contexte exercer l'activité de chef à domicile ?
  - Les intolérances alimentaires et les différents régimes alimentaires
- 🎯 Résumé de la formation
  - Acquérir les bases pour pouvoir cuisiner n'importe quelle recette
  - Savoir composer un menu et créer des recettes d'exception
  - La sécurité alimentaire
  - Apprendre à dresser une table et des assiettes
  - Les lois qu'il faut connaître
- 🎯 Comment utiliser cette formation ?
  - Utiliser sa mémoire la plus active
  - La prise de notes
  - Être régulier dans ses apprentissages
  - Mettre son entourage à contribution
- 🎯 À qui la formation s'adresse-t-elle ?
  - Une formation pour les futurs entrepreneurs
  - Une formation pour les salariés qui souhaitent changer de branche
  - Quelle tranche d'âge est concernée ?
- 🎯 Introduction aux thèmes principaux abordés dans les modules suivants
  - L'hygiène et sa prédominance dans les métiers de bouche
  - Nettoyage vs désinfection
  - Les denrées alimentaires

## **Module 2 : Les bases du métier de chef à domicile**

- 🎯 Le matériel
  - Le matériel de base
  - Se professionnaliser
- 🎯 Connaître ses produits
  - Les œufs et les produits laitiers
  - Les fruits et légumes
  - Les féculents
  - Les vins
  - Les épices et herbes aromatiques
  - Les viandes
  - Les produits de la mer

## **Module 3 : Voyage entre diététique et saveurs**

- 🎯 Une alimentation équilibrée et savoureuse
  - Quelques règles diététiques
  - Composer un menu
  - Les allergènes et les intolérances alimentaires
  - Comprendre le mariage des saveurs
  - La synergie alimentaire
- 🎯 Les modes de cuisson
  - Le vocabulaire lié à la cuisson
  - Cuisson de la viande
  - Cuisson de l'œuf
  - Cuisson du poisson
- 🎯 Conserver les produits dans de bonnes conditions
  - Règles générales
  - La chaîne du froid
  - Les différents modes de conservation

## **Module 4 : Zoom sur les apéritifs**

- 🎯 Savoir préparer un cocktail

- Quelques astuces pour épater les enfants
- Les secrets d'un cocktail réussi
- Recettes de cocktails alcoolisés
- 🎯 Un apéritif de qualité
  - Créer un apéritif en quelques minutes
  - Des amuse-gueules plus complexes

### **Module 5 : L'avant-goût d'un repas de rêve**

- 🎯 Les entrées de l'été
  - Salade de crevettes, avocat et pamplemousse
  - Salade d'endives au bleu, poires et noix
  - Gaspacho andalou et ses légumes de saison
- 🎯 Les entrées de l'automne
  - Burrito à la patate douce et nappage à l'avocat
  - Velouté de topinambour
  - Chaussons au brie, à la pomme et à l'oignon
- 🎯 Les entrées du printemps
  - Le velouté d'asperges fraîches
  - Les patatas bravas
  - Cappuccino de petits pois au curry
- 🎯 Les ravioles de langoustines et leur coulis d'oseille

### **Module 6 : Le plat principal : l'étape centrale de votre repas**

- 🎯 La cocotte-minute
  - Fricassée aux figes sur son lit de pommes de terre
  - Lapin en gibelotte
  - Choucroute du chef
  - Effilochée de raie
- 🎯 Le four
  - Filet de bar en écailles de courgette
  - Gigot d'agneau et ses carottes rôties
  - Gratin dauphinois

- Hachis parmentier de canard et potimarron
- Champignons farcis aux noisettes et au parmesan
- 🎯 La sauteuse et le wok
  - Wok de crevettes et ses petits légumes
  - Wok de bœuf aux légumes croquants
  - Paëlla au poulet
  - Pain perdu au parmesan

### **Module 7 : Les desserts**

- 🎯 Les desserts : une conclusion chaleureuse et réconfortante
  - Ananas rôti au miel de thym
  - Clafoutis aux mirabelles
  - Forêt-noire
  - Les crêpes du chef
  - Brownie américain
- 🎯 Des desserts lights et frais pour sublimer vos repas
  - Soupe de fraise à la menthe et au mascarpone
  - Cheesecake à la framboise
  - Mousse à la patate douce et au lait de coco
  - Panna cotta et sa compotée de mangue
  - Mousse de poire Nashi et amandes à l'agar-agar
- 🎯 Douceurs glacées
  - La base d'une glace réussie
  - Recettes traditionnelles
  - La balade des sens

### **Module 8 : Cuisine du monde et les différents régimes alimentaires**

- 🎯 Quand les papilles voyagent à l'autre bout du monde
  - Les recettes du Maghreb
  - Les recettes en provenance d'Asie
  - Le continent américain



- Bienvenue en Europe
- 🕒 Les différents régimes alimentaires
  - Végétarien
  - Végan
  - Régime sans sel

## **Module 9 : Les règles de bienséance à respecter pendant une prestation**

- 🕒 L'art de dresser une table et de présenter les plats
  - Préparer une table élégante
  - Conseils pour faire de belles présentations
  - Les enfants
- 🕒 Adopter un comportement professionnel
  - La prestation
  - Les valeurs du chef à domicile
  - Le comportement face au client
- 🕒 Les règles d'hygiène et de sécurité en restauration
  - L'hygiène du corps
  - Le masque
  - L'hygiène du matériel et du plan de travail
  - Les principales règles de sécurité

## **Module 10 : L'installation professionnelle du chef à domicile**

- 🕒 Chef à domicile : une activité sans diplôme
  - Deux éléments à savoir avant de commencer
  - Les limites de l'activité de chef à domicile sans diplôme
- 🕒 Comment organiser son activité ?
  - Choisir soigneusement ses fournisseurs
  - Pourquoi mandater un fournisseur local ?
  - Qu'est-ce qu'un bon fournisseur ?
  - Comment les rencontrer ?
  - Le comportement face aux fournisseurs
- 🕒 Conseils pour démarrer facilement son activité

- Les démarches administratives à effectuer
  - Définir ses tarifs
  - Tenir une comptabilité
  - Trouver ses premiers clients
  - Offrir une prestation haut de gamme pour fidéliser
-

## À propos de FORMALIS

Entreprise française solidaire, FORMALIS est l'organisme de formation de référence en e-learning pour toutes les personnes souhaitant développer leurs compétences dans les secteurs du bien-être, des métiers du web, marketing, immobilier, graphisme, design, écriture.

En nous choisissant comme organisme de formation, vous favorisez le développement de vos compétences et celles de vos collaborateurs tout en étant vous-même acteur responsable : pour chaque formation, une partie des frais d'inscription et des frais pédagogiques sont reversés à des programmes d'accès à l'éducation en France et dans le monde.

E-LEARNING FORMALIS, marque déposée d'ABELART PRODUCTIONS, est un organisme de formation conforme aux critères qualité des OPCO et certifié DATADOCK et QUALIOPi dans la catégorie : actions de formation.



Pour plus d'informations : <https://elearningformalis.fr>

Pour toute demande : [contact@elearningformalis.fr](mailto:contact@elearningformalis.fr) / 01 87 20 06 98