

« Formation Chef à domicile »



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,

Document actualisé le 01/03/2023

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 végan 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.

Public :

Tout public



Prérequis :

Aucun

Durée de formation :

40 heures

Inscription :

Pour toute demande d'inscription, veuillez vous rendre sur le site : <https://elearningformalis.fr>
ou nous contacter par email : equipepedagogique@elearningformalis.fr

Objectifs :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de maîtriser les notions fondamentales pour devenir chef à domicile

Moyen et modalité :

FOAD

Alternance de théorie et de cas pratiques

À l'issue de la période de formation le stagiaire se verra remettre son relevé de connexion certifié par le centre de formation pour contre-signature.

Moyens Techniques :

10 modules au format PDF

10 fichiers audio au format mp3

18 recettes de cuisine additionnelles

Un examen final

Notre support qui est là pour répondre à toutes vos questions

Document actualisé le 01/03/2023



Adaptation et suivi de la formation :

Un suivi de la formation et un accompagnement seront réalisés tout au long de la formation. La formation pourra être adaptée pour pallier des difficultés majeures rencontrées par l'apprenant.

Évaluation de parcours :

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de connaissances acquis par les Stagiaires est effectué selon les modalités suivantes :

QCM

Délai d'accès :

Un délai minimum et incompressible de 24 heures entre l'inscription et l'accès à la formation est appliqué.

Handicap :

Toutes les formations dispensées à FORMALIS sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Lors de l'inscription à nos formations, nous étudions avec le candidat en situation de handicap et à travers un questionnaire les actions que nous pouvons mettre en place pour favoriser son apprentissage.

Pour cela, nous pouvons également nous appuyer sur un réseau de partenaires nationaux préalablement identifiés.

Coordonnées des partenaires handicap :

AGEFIPH

Bastien GIESBERGER M'Ballo SECK

Contact mail uniquement

rhf-idf@agefiph.asso.fr

MDPH

MDPH 75 de Paris 69 rue de la Victoire 75009 Paris

0 805 800 909

contact@mdph.paris.fr

Document actualisé le 01/03/2023

Évaluation du besoin :

Un questionnaire sera proposé pour analyser l'adéquation du besoin de formation avec les formations dispensées.

Le Prix :

590 €

Contact :

MARIN JONES Harriet
equipepedagogique@elearningformalis.fr
+ 33 1 87 20 06 98

« Formation Chef à domicile »

PROGRAMME DE FORMATION DÉTAILLÉ

Module 1 : Introduction au métier de chef à domicile

Durée : 4 heures

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable d'organiser son apprentissage du métier de chef à domicile

Chapitre 1: Quelles portes professionnelles la formation ouvre-t-elle ?

Chapitre 2 : Résumé de la formation

Chapitre 3 : Comment utiliser cette formation ?

Chapitre 4 : À qui la formation s'adresse-t-elle ?

Chapitre 5 : Introduction aux thèmes principaux abordés dans les modules suivants

...

Évaluation module 1

Document actualisé le 01/03/2023

Module 2 : Introduction aux thèmes principaux abordés dans les modules suivants

Durée : 4 heures

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable d'identifier les ustensiles et les produits à utiliser dans la pratique de chef à domicile

Chapitre 1: Le matériel

Chapitre 2 : Connaître ses produits

...

Évaluation module 2

Module 3 : Voyage entre diététique et saveurs

Durée : 4 heures

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de maîtriser les différentes conditions de travail des aliments

Chapitre 1: Une alimentation équilibrée et savoureuse

Chapitre 2 : Les modes de cuisson

Chapitre 3 : Conserver les produits dans de bonnes conditions

...

Évaluation module 3

Module 4 : Zoom sur les apéritifs

Durée : 4 heures

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de maîtriser la réalisation d'apéritifs dans le cadre de prestations à domicile

Chapitre 1: Savoir préparer un cocktail

Chapitre 2 : Un apéritif de qualité

...

Évaluation module 4

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

Durée : 4 heures

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de maîtriser la réalisation d'entrées dans le cadre de prestations à domicile

Chapitre 1: Les entrées de l'été

Chapitre 2 : Les entrées de l'automne

Chapitre 3 : Les entrées du printemps

Chapitre 4 : Les ravioles de langoustines et leur coulis d'oseille

Document actualisé le 01/03/2023

...

Évaluation module 5

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

Durée : 4 heures

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de maîtriser la réalisation de plats de résistance dans le cadre de prestations à domicile

Chapitre 1: La cocotte-minute

Chapitre 2 : Le four

Chapitre 3 : La sauteuse et le wok

...

Évaluation module 6

Module 7 : Les desserts

Durée : 4 heures

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de maîtriser la réalisation de desserts dans le cadre de prestations à domicile

Chapitre 1:Les desserts : une conclusion chaleureuse et réconfortante

Chapitre 2 : Des desserts lights et frais pour sublimer vos repas

Chapitre 3 : Douceurs glacées

...

Évaluation module 7

Module 8 : Cuisine du monde et les différents régimes alimentaires

Durée : 4 heures

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable d'identifier les différents régimes alimentaires et d'en maîtriser les caractéristiques

Chapitre 1: Quand les papilles voyagent à l'autre bout du monde

Chapitre 2 : Les différents régimes alimentaires

...

Évaluation module 8

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

Durée : 4 heures

Document actualisé le 01/03/2023

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de prestations à domicile

Chapitre 1: L'art de dresser une table et de présenter les plats

Chapitre 2 : Adopter un comportement professionnel

Chapitre 3 : Les règles d'hygiène et de sécurité en restauration

...

Évaluation module 9

Module 10 : L'installation professionnelle du chef à domicile

Durée : 4 heures

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de créer une activité indépendant de chef à domicile

Chapitre 1: Chef à domicile : une activité sans diplôme

Chapitre 2 : Comment organiser son activité ?

Chapitre 3 : Conseils pour démarrer facilement son activité

Les démarches administratives à effectuer

...

Évaluation module 10

ACCESSIBILITÉ

En application de l'article 47 de la loi n° 2005-102 du 11 février 2005 et du décret n° 2019-768 du 24 juillet 2019 ce document présente la politique de FORMALIS en matière d'accessibilité numérique.

1. RESPONSABLE ACCESSIBILITÉ NUMÉRIQUE

Pour veiller continuellement à l'accessibilité des contenus numériques, FORMALIS a nommé un responsable de l'accessibilité numérique.

Celui-ci a pour missions :

- De veiller à la mise en place de processus pour l'accessibilité des contenus numériques ;
- De rendre compte au responsable de la formation des contenus et des services numériques, ainsi que de tout besoin d'amélioration ;

Document actualisé le 01/03/2023



- De s'assurer que la sensibilisation aux exigences de l'accessibilité est encouragée dans l'établissement ;
- D'être l'interlocuteur premier sur tous les sujets d'accessibilité numérique.

2. ACTION DE FORMATION ET DE SENSIBILISATION

Pour répondre au besoin de sensibilisation et de formation des membres de FORMALIS, un plan de formation sera déroulé sur les trois prochaines années. Ces formations seront réalisées selon la méthode la plus appropriée pour répondre aux spécificités de la formation, soit par des dispositifs à distance synchrones ou asynchrones, soit par des dispositifs en présentiel.

3. GUIDE DES BONNES PRATIQUES

Pour que la prise en compte de l'accessibilité dans la fabrication des contenus et la mise en place des services numériques deviennent des éléments de la qualité, chaque pôle intégrera les bonnes pratiques de l'accessibilité adaptées à ses contenus et outils. Cette adaptation sera issue des expériences faites lors de nos formations.

CGV disponibles sur ce lien :

<https://elearningformalis.fr/wp-content/uploads/2021/04/CGV-Formalis.pdf>

Document actualisé le 01/03/2023