



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Intitulé officiel de la formation : **CUISINIER**
- Validation prévue : Titre Professionnel
- Service de validation : Direccte
- Mode de validation : Epreuve ponctuelle
- Dates prévisionnelles des épreuves : Fin de session
- Horaires : 8h30 – 12h00 et 13h00 – 16h30

- Durée totale de l'action : 840h dont
- 630h de formation technique et générale
- 210h de stage en entreprise

OBJECTIFS :

- ⊕ Préparer et présenter les participants aux épreuves du Titre professionnel de cuisinier et de les doter des premières capacités professionnelles nécessaires à l'exercice du métier visé.

PUBLIC VISE :

- ⊕ Salariés et demandeurs d'emploi au projet confirmé dans le secteur de la restauration.

PRE-REQUIS SCOLAIRES ET PROFESSIONNELS

Le stage s'adresse à des personnes ayant le niveau 3^{ème} ou équivalent en formation générale et qui ont un projet professionnel confirmé pour préparer un Titre professionnel de cuisinier.

CONDITIONS D'ADMISSION et MODALITES D'INSCRIPTION

- ⊕ Réussir l'entretien et les tests de sélection
- ⊕ Bonne santé, Souplesse dorsale, Bonne vision et bon odorat,
- ⊕ Aptitude au travail debout prolongé,
- ⊕ Sur rendez vous

CONTENUS DETAILLES :

⊕ **630** heures de formation seront consacrées à l'enseignement général et professionnel. Elles comprendront, outre l'exercice des différentes tâches du métier, l'apprentissage des règles de sécurité et d'hygiène et **210** heures de stages professionnels en entreprise.

L'action de formation comporte cinq modules et une période de stage en entreprise, à savoir

Module 1. Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes. Les préparations préliminaires :

- Les cuissons et les sauces.
- Les arômes et les saveurs.
- Dressage et présentation des productions.

Module 2. Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide : utilisation des produits alimentaires intermédiaires : préparation, cuisson et conditionnement des produits.

- Refroidissement et remise en température en respectant la législation des plats cuisinés à l'avance.
- La traçabilité des produits de la réception à la distribution.
- Les différents postes en cuisine et à la distribution d'un self-service.

Module 3. Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtisserie : préparation, grillade, rôtir et frire différents produits et dressage à la commande.

Module 4. Préparer et cuire des plats chauds élaborés : les fonds de base, les sauces, les farces et les petites garnitures

- les cuissons pour tous types de produits en associant les arômes et les saveurs.
- Dressage des productions à l'assiette, originalité des présentations.
- Organisation pour répondre aux commandes à la carte.

Module 5. Élaborer des pâtisseries et des entremets de restaurant : la préparation et la cuisson des diverses crèmes et pâtes.

- Les différents montages et assemblages, équilibre des arômes et saveurs.
- Dressage des desserts : décoration, originalité et sens artistique des présentations.

Réalisation complète de menus : adaptation et conception de recettes élaborées selon les techniques culinaires.

Période d'application en entreprise en restauration traditionnelle et collective, avec distribution en self-service.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET ENGAGEMENTS

- ⊕ Laboratoires pédagogiques équipées avec des postes individuels,
- ⊕ Salle de commercialisation équipée,
- ⊕ Salle multimédia pour la recherche action avec un poste individuel,
- ⊕ Salles de cours pour les formations générales conformes selon les normes de l'E.N
- ⊕ Centre de ressources et de documentation au service des formations,

- ⊕ Equipe de formateurs qualifiés, expérimentés et spécialistes dans la préparation au CAP et au Titre professionnel
- ⊕ Individualisation des parcours de formation,
- ⊕ Accompagnement individuel pour la recherche de stage et/ou d'emploi,
- ⊕ Suivi personnalisé pendant la formation
- ⊕ Enquête satisfaction.

METHODE PEDAGOGIQUE

L'équipe pédagogique d'IFE-BAT pratique la pédagogie par objectif associée au principe de l'alternance entre la théorie, la pratique et la formation professionnelle en entreprise. Ainsi, les chargés de formation découpent les contenus pédagogiques par modules et objectifs opérationnels et déterminent une progression qui vérifie progressivement les acquisitions des stagiaires. Il s'agit de la pédagogie en spirale qui reprend en résumé, les cours précédents et enchaîne avec le nouveau thème prévu. Ainsi le parcours de formation se construit étape par étape, en constante relation avec les objectifs envisagés dans le parcours de formation.

Nous pratiquons la pédagogie mixte. La formation se déroule en groupe (cours théoriques collectifs) et en individuel (ateliers de formation) et observe une alternance entre les cours en salle, les apprentissages dans les ateliers techniques et le travail en entreprise. Cette alternance permet aux stagiaires de donner du sens aux apprentissages théoriques et aux formateurs, de mesurer en permanence, la progression des stagiaires et l'écart qui les sépare du niveau recherché pour réussir les épreuves de la validation préparée.

Outre l'individualisation/différenciation de la démarche pédagogique et des prescriptions, le suivi pédagogique des stagiaires est individualisé. Au démarrage de la formation, chaque stagiaire est reçu en entretien par son formateur référent. L'objectif de cette rencontre est de permettre à l'intéressé de prendre connaissance des principes de déroulement des ateliers et des modules de formation.

Cet entretien constitue pour l'équipe pédagogique l'occasion de mesurer, outre le parcours antérieur et les centres d'intérêt, les contraintes dans lesquelles évolue le stagiaire, les difficultés particulières et enfin le degré le plus ou moins grand d'écart entre la représentation du stagiaire et la réalité de ses besoins. De plus, au cours de leur formation, les stagiaires sont reçus individuellement par leur formateur référent et ce dans l'objectif d'apprécier leur évolution dans le dispositif et d'anticiper les éventuelles difficultés qu'ils pourront rencontrer.

Les contenus pédagogiques et la durée des modules de formation sont également individualisés. L'évaluation initiale, puisqu'elle tient compte de la formation initiale et professionnelle du stagiaire, précise dans le contrat de formation, les besoins actuels de formation du stagiaire pour se qualifier dans le métier visé et obtenir la certification visée. Ce principe va à l'encontre de la pédagogie uniforme qui dispense la même leçon, les mêmes exercices pour tous, au même moment.

De plus, grâce à cette modularisation de la formation, l'équipe pédagogique, dispense les contenus de formation en fonction des besoins et du rythme d'apprentissage des stagiaires. A cet effet, la durée des modules de formation est déterminée en fonction des besoins de

formation de chaque stagiaire et non de façon linéaire et uniforme. A titre d'exemple, certains stagiaires feront plus d'atelier pratique ou d'enseignement technologie et moins ou pas du tout de remise à niveau. La démarche inverse est valable également.

En résumé, le principe pédagogique appliqué par les formateurs qui se rapproche fortement du principe de différenciation pédagogique, permet la prise en compte des individualités dans une démarche collective. La gestion de cette pédagogie repose essentiellement sur l'expérience et le savoir faire capitalisés par l'équipe pédagogique dans l'organisation et la conduite des parcours qualifiants.

Le métier de cuisinier

Le cuisinier effectue dans des lieux de restauration de catégorie standard, une prestation de service concourant à la satisfaction des clients notamment aux différents postes de travail en cuisine.

- ⊕ Il prépare des mets chauds et froids en se conformant à des normes de réalisation précises (doses, composition, cuisson, présentation).
- ⊕ Il utilise en assemblage les produits des différentes gammes (frais, conserves, surgelés, etc...) et principalement des produits alimentaires intermédiaires (P.A.I.) en les valorisant dans les productions et les présentations.
- ⊕ Il applique la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires.

Ce métier se pratique en cuisine nécessite un respect strict des conditions d'hygiène et de sécurité propre à ses différentes activités. Il s'exerce le plus souvent en équipe et toujours sous la responsabilité d'un hiérarchique.

Cet emploi s'exerce, aussi bien en restauration commerciale que sociale, au sein d'établissements en cafétéria, entreprise, collectivité (scolaire et hospitalier), restaurants à thèmes, petite restauration traditionnelle, brasserie, restauration rapide ou restauration mobile (bateaux et trains), en relation avec différents intervenants (responsables hiérarchiques et équipe de travail) et en contact avec les clients.

L'activité peut s'effectuer en environnement bruyant, en zone à température basse et/ou élevée. Elle peut être soumise à des périodes d'activité soutenue ("coup de feu ") et de saisonnalité ; l'amplitude horaire peut être importante. La nature, la fréquence et la durée des tâches peuvent varier d'un établissement à l'autre et sont déterminées à l'avance par la hiérarchie.

L'emploi implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés, les fins de semaine et jours fériés, de nuit (tôt le matin/tard le soir). La connaissance et l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires sont requises (démarche qualité HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point)

Le port d'une tenue de travail réglementaire est obligatoire (une tenue spécifique à l'identité de l'établissement peut être demandée).

Le cuisinier a pour principales missions :

- ⊕ La préparation des plats chauds et froids,
 - La préparation, la cuisson et le dressage des productions au poste " grillade " (cuissons simples).
 - La remise en température et le maintien au chaud des plats cuisinés à l'avance (PCA)
 - Le respect des consignes d'organisation du travail des productions et des prestations de service.
 - L'entretien et la remise en ordre des différents postes occupés en respectant strictement la réglementation en vigueur et l'application de la démarche de type HACCP.

Le nombre d'heures sera adapté selon les besoins et niveaux es stagiaires

A- Accueil et présentation du secteur :

B- Découverte du métier et apprentissage des techniques de base :

- culture professionnelle de la restauration
- règles d'hygiène et de sécurité, principes de la démarche HACCP et du guide des bonnes pratiques d'hygiène ●
- Le plan de maîtrise sanitaire
- techniques de base en cuisine et en pâtisserie

CCP 1 Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes :

- préparations préliminaires
- cuissons et sauces
- arômes et saveurs
- dressage et présentation des productions

CCP 2 Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide :

- utilisation des produits alimentaires intermédiaires: préparation, cuisson et conditionnement des produits
- refroidissement et remise en température en respectant la législation des plats cuisinés à l'avance
- traçabilité des produits de la réception à la distribution
- différents postes en cuisine et à la distribution d'un self-service

CCP 3 Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtisserie :

- Préparation, grillade, rôtir et frire différents produits et dressage à la commande

CCP 4 Préparer et cuire des plats chauds élaborés :

- fonds de base, sauces, farces et petites garnitures
- cuissons pour tous types de produits en associant les arômes et les saveurs
- Dressage des productions à l'assiette, originalité des présentations
- Organisation pour répondre aux commandes à la carte

CCP 5 Élaborer des pâtisseries et des entremets de restaurant :

- préparation et cuisson des diverses crèmes et pâtes
- différents montages et assemblages, équilibre des arômes et saveurs
- Dressage des desserts: décoration, originalité et sens artistique des présentations

- **Réalisation complète de menus** : adaptation et conception de recettes élaborées selon les techniques culinaires

D-Développement durable :

- Développement durable dans la restauration
- Empreinte écologique des produits alimentaires
- Connaissance et l'utilisation des Eco labels, l'étiquetage des produits...
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Sensibilisation à l'égalité professionnelle

LES SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION HYGIENE ET

SECURITE ALIMENTAIRE ET H.A.C.C.P

HYGIENE

L'orientation principale de la nouvelle législation émanant de l'arrêté du 29 septembre 1997 en hygiène de restauration collective à caractère social, impose une obligation de résultats en matière d'innocuité et d'absence d'altération des produits alimentaires.

Les techniques et pratiques permettant d'y satisfaire relèvent des choix raisonnés des professionnels. La méthode d'investigation H.A.C.C.P. permet de répondre à cette lourde responsabilité

L'objectif pédagogique réside donc dans la maîtrise de cette méthode.

- *Le Contexte Réglementaire et historique :*

Jusqu'en 1993

- ⊕ Ancienne approche réglementaire fixant des obligations de moyens stricts.

En 1993 :

- La directive 93/43 annonce la nouvelle approche dans tous les secteurs de l'agroalimentaire.

En 1995 :

- la restauration commerciale à son texte (9 mai 1995), dans lequel il est demandé en plus du respect des objectifs d'hygiène de se référer au principe du système H.A.C.C.P. qui signifie (Hazard Analysis and Critical Control Point) pour maîtriser la salubrité des denrées.

En 1997 :

- La restauration à caractère social a son texte (29 septembre 1997)

Le système H.A.C.C.P. comporte 4 missions principales :

- Analyse des dangers
- Maîtrise des risques
- Surveillance des conditions d'exécution
- Evaluation de l'efficacité

• *Le système H.A.C.C.P. revêt 7 principes d'action :*

- Identifier et hiérarchiser les dangers
- Etablir les mesures préventives
- Etablir les critères opérationnels
- Etablir un système de surveillance
- Etablir des actions correctives
- Etablir des procédures de vérification
- Etablir un système documentaire

• ***Notions de dangers :***

- Les dangers peuvent être classés en quatre types

- ❖ contamination initiale
- ❖ re contamination
- ❖ contamination permanente
- ❖ multiplication microbienne

- Ces quatre types peuvent être de plusieurs natures

- ❖ nature chimique
- ❖ nature physique
- ❖ nature micro biologique

• ***Notions de point critique, de point déterminant :***

- Point critique :

Il s'agit d'une étape dont la maîtrise assure une réduction quantifiable du danger, ce qui conduit à un niveau de sécurité acceptable.

- Point déterminant

C'est une étape dont la maîtrise est nécessaire pour assurer une réduction du danger sans pour autant qu'il puisse être apporté sur le champ la preuve de la réduction quantitative.

• *Les étapes de la méthode HACCP :*

L'application de la démarche H.A.C.C.P. permet d'identifier de façon systématique les dangers susceptibles de menacer la sécurité des produits fabriqués.

Lors de la mise en œuvre d'une démarche H.A.C.C.P., il est essentiel de bien respecter les étapes liées à l'élaboration du système H.A.C.C.P.

Ces étapes sont les suivantes :

- Constituer l'équipe H.A.C.C.P.
- Décrire le produit
- Identifier son utilisation attendue
- Elaborer un diagramme de fabrication
- Vérifier sur place le diagramme établi
- Dresser la liste des dangers associés
- Identifier les mesures préventives
- Etablir les actions correctives
- Etablir un système de surveillance

- Etablir les actions correctives
- Préparer la vérification du système
- Etablir un système d'enregistrement

- *Le principe de la marche en avant : Le rôle de la DDP (organisme de contrôle qualité)*

- **La méthode des 5 "M" :**
 - Milieu :
 - Facteurs de risques liés à l'environnement des locaux
 - *Matières Premières :*
 - Facteurs de risque liés aux matières premières, elles mêmes, contaminations, contaminations secondaires, contaminations croisées
 - *Main d'œuvre :*
 - Facteurs de risques liés aux manipulations et aux manipulateurs
 - *Matériel :*
 - Facteurs de risques liés au contact avec le matériel fixe et mobile
 - *Méthode :*
 - Facteurs de risques liés au fonctionnement de l'activité par rapport aux grandes règles d'hygiène : marche en avant, contaminations croisées.

- ***La consommation différée de plats cuisinés ; La liaison chaude ; La liaison froide***

- Questions déroulantes sur les 20 étapes de la méthode H.A.C.C.P.
- Plateau technique permettant une mise en situation réelle et concrète (cf. note méthodologique pour description)
- Travail de groupe
- Vidéo

SECURITE ALIMENTAIRE

- En termes de nutrition :
 - Apprendre les principes nutritionnels de base et les apports nutritionnels conseillés.
- En termes de microbiologie :
 - Indiquer les conditions favorables ou défavorables au développement microbien
 - Identifier dans une situation professionnelle donnée les causes d'altération des aliments
- En termes de sécurité alimentaire et de traçabilité des produits :
 - Citer les principaux problèmes causés par les aliments en restauration collective.
 - Enoncer les différentes étapes de la chaîne alimentaire en indiquant pour chacune la réglementation afférente
 - Enoncer et justifier les dispositions réglementaires relatives aux (P.C.A.) Plats Cuisinés à l'Avance.
- En termes de nutrition :
 - Connaître :
Les différents groupes d'aliments et le système digestif humain
 - Comprendre :
Le rôle des nutriments dans l'organisme et les problèmes dus à la suralimentation.
 - Savoir :
Les besoins énergétiques du corps humain et le principe d'une alimentation équilibrée.
 - Expliquer :
L'alimentation en restauration collective.
- En termes de microbiologie :
 - Connaître :

Les différentes sortes de microbes :

- ❖ Parasites
- ❖ Champignons microscopiques
- ❖ Les bactéries
- ❖ Les virus

Ce qu'est une T.I.A., une T.I.A.C., une M.I.A. avec des exemples : T.I.A. = salmonellose M.I.A. = hépatite virale A

- *Comprendre* :
 - Comment les bactéries et les autres micro-organismes se reproduisent
 - Les réactions des bactéries aux températures
- *Savoir* :
 - Justifier l'utilisation d'agents antimicrobiens dans la restauration collective

- *Expliquer :*
Les différentes parasitoses alimentaires
 - En termes de sécurité alimentaire et de traçabilité des produits :
 - Connaître :
Les méthodes modernes
 - Conservation
 - Pasteurisation
 - Appertisation
 - *Comprendre :*
-Le danger d'une mauvaise stérilisation
-La conservation par le froid
-La réfrigération des plats cuisinés, des denrées alimentaires
 - *Savoir :*
-Les principales étapes de la chaîne alimentaire : réglementation
-Les plats cuisinés à l'avance : réglementation
 - *Expliquer :*
-La distribution et l'utilisation des produits alimentaires bruts ou transformés.
- Travaux de groupe
 - Composition de fiches techniques
 -
 - Plateau technique permettant une mise en situation réelle et concrète (cf note méthodologique pour description)
 - Exposés
 - Découverte des microbes à travers le microscope
 - Travail de groupe
 - CD-ROM
 - Travail de recherche sur les produits
 - Vidéo sur les produits transgéniques

HYGIENE ET ENTRETIEN DES LOCAUX

- En termes de principes et règles d'hygiène :
- Repérer les points d'observation relatifs à l'hygiène du personnel
- Comparer les points observés à la réglementation des aliments, Vérifier l'état d'hygiène du personnel
- En termes d'entretien des locaux :
- Atteindre un savoir-faire et un savoir-être allant du respect, des locaux, de l'utilisation du matériel et des produits.
- Justifier l'utilisation d'agents antimicrobiens adaptés à une situation professionnelle donnée.

- Proposer des mesures d'hygiène, de réorganisation de méthodes de travail pour une situation professionnelle donnée.

En termes de principes et règles d'hygiène :

Connaître :

- ❖ Quand se laver les mains en milieu professionnel
- ❖ Les gestes à éviter en milieu professionnel

Comprendre :

- ❖ Pourquoi il faut se laver les mains toutes les 20 minutes ou changement de poste.
- ❖ Comment se laver les mains en milieu professionnel

Savoir :

- ❖ Maîtriser l'hygiène en restauration traditionnelle et collective

Expliquer :

- ❖ L'utilité de la réglementation et du lavage des mains en restauration collective

- En termes d'entretien des locaux :

Connaître :

- ❖ Les revêtements de surface des cuisines professionnelles
- ❖ Les différents produits de nettoyage en restauration

Comprendre :

- ❖ La lutte antimicrobienne
- ❖ Prophylaxie au niveau des modes de contaminations

Savoir :

- ❖ Les différents produits de nettoyage en milieu professionnel
- ❖ Le nettoyage et la désinfection en restauration

Expliquer :

- ❖ L'utilité du nettoyage dans la cuisine collective
- ❖ Les symboles d'alerte

Exposés, Mise en scène des cas pratiques, Plateau technique permettant une mise en situation réelle et concrète.

LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS LIES A L'ACTIVITE

- Travailler en toute sécurité
- Effectuer son travail avec les gestes et postures appropriés selon la recommandation INRS.
- *Les gestes et postures :*
 - Superposition des centres de gravité
 - Fixation de la colonne vertébrale
 - Action primordiale et dominante des jambes
 - Recherche des points d'appui
 - Orientation et mobilité des pieds

- Rapidité de passage sous la charge
- Direction de la poussée d'une charge
- Utilisation du poids du corps
- La sécurité des mains par le choix des prises
- L'analyse des risques professionnels :
 - Les risques liés à l'activité physique
 - Les risques liés à l'activité mécaniques
 - Les risques liés au bruit
 - Les risques électriques
 - Les risques chimiques.

LES ENSEIGNEMENTS GENERAUX

Il s'agit non seulement de mettre en œuvre les contenus relatifs au module (**Expression et compréhension écrite**), mais aussi de veiller à l'assimilation des connaissances nécessaires à la maîtrise des contacts sociaux, à l'assimilation des contenus techniques de la formation spécifiques au métier, à la compréhension et à l'application des consignes de travail, au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

En lien avec les autres enseignements généraux et avec les enseignements professionnels, le module d'expression française contribue à l'acquisition d'une culture commune.

Il répond à trois finalités, qui structurent le programme de formation :

- **Se construire** : l'un des objectifs de l'enseignement du français est d'aider les stagiaires à se construire, ou pour certains à se reconstruire, en favorisant une réflexion sur leur identité, leur devenir social et sur leur histoire scolaire et professionnelle. Cette réflexion se fonde tant sur la pratique raisonnée de la langue, qui permet tout à la fois de se dire et de mettre son expérience à distance, que sur la lecture de toutes les formes d'expression, en particulier les textes et les images,
- **S'insérer dans le groupe des pairs** : la construction de soi passe par le rapport avec les autres. C'est pourquoi sont privilégiées les approches qui permettent aux stagiaires de comprendre la nature des relations qu'ils entretiennent avec les autres, en organisant des situations de communication qui leur permette de s'inscrire dans des relations harmonieuses,
- **S'insérer dans l'univers professionnel** : les stagiaires sont engagés dans une formation professionnelle qui doit les conduire à brève échéance à s'insérer dans le monde du travail avec un nouveau métier. Qu'il s'agisse

d'une réflexion sur l'usage professionnel du langage, des discours d'entreprise ou de la culture du métier visé, le formateur de français donne aux stagiaires l'occasion de formaliser et d'échanger les expériences en recourant à l'étude de documents professionnels et à la production de comptes rendus oraux et écrits,

A) L'EXPRESSION ET LA COMPREHENSION ECRITES

Cette dimension de la maîtrise de la langue française consolide et complète les compétences linguistiques acquises à l'oral. Il s'agit de :

-  Développer l'autonomie dans les écrits administratifs et professionnels,
-  Maîtriser les règles de l'orthographe,
-  Maîtriser la syntaxe et la ponctuation,
-  Repérer les éléments constitutifs de la phrase,
-  Employer un lexique d'usage courant et technique,
-  Rédiger des phrases courtes et compréhensibles,
-  Acquérir les compétences nécessaires à la rédaction d'un texte courant et simple,
-  Acquérir les compétences nécessaires à la réalisation d'un résumé ou d'un rapport de chantier,
-  Maîtriser l'expression et la rédaction d'un résumé de texte,
-  Rédiger un texte sur un thème libre ou imposé,
-  Etudier des rapports de chantier, de documents techniques,
-  Réaliser des fiches descriptives des travaux à réaliser, bons de commande de matériaux, élaboration de devis.

Chaque point grammatical fait l'objet d'un dossier. Les difficultés sont traitées pas à pas, en faisant constamment appel à la réflexion des stagiaires tout en tenant compte du rythme d'apprentissage et en respectant les étapes suivantes :

-  Phase d'observation active : découverte de la règle,
-  Vérification des acquisitions,
-  Pratique guidée d'exercices variés à difficulté croissante,
-  Production libre,
-  Consolidation et mémorisation d'un vocabulaire varié.

A-a) LA LECTURE DE TEXTES (Cet aspect se combine avec l'apprentissage de l'écrit)

-  Lire avec aisance et comprendre un texte actuel (documents d'usage courant)
-  Travail d'accès au sens en lecture silencieuse à partir de textes rattachés aux thèmes abordés
-  Recherche pertinente d'informations (annuaires, dossier, texte...)
-  Lecture à haute voix en fonction du message

A-b) LA SYNTAXE

Le travail grammatical intervient tout au long de la formation. Il s'agit d'entraîner les stagiaires à la construction grammaticale et à ses utilisations à

l'écrit et à l'oral. En ce sens, le projet pédagogique prévoit d'aborder à partir des textes écrits, les aspects suivants :

- ✚ Connaître les règles de base de la grammaire :
- ✚ Les temps et leurs concordances (Présent, Passé, futur)
- ✚ Les accords, Les pronoms personnels,
- ✚ Les conjugaisons,
- ✚ Les adverbes, Les articulateurs logiques.

B) LES MATHEMATIQUES

Le formateur de mathématiques a le souci de dispenser une formation motivante et concrète qui suscite des questions et propose des réponses sur des sujets tant de la vie courante que professionnelle.

Le module de mathématiques a pour objectifs l'acquisition de connaissances de base et le développement des capacités suivantes :

- ✚ Formuler une question et analyser les informations sous-jacentes,
- ✚ Argumenter avec précision,
- ✚ Appliquer des techniques (de calcul, de raisonnement, de construction) avec rigueur,
- ✚ Analyser la cohérence des résultats, notamment par la vérification d'ordre de grandeur,
- ✚ Rendre compte à l'oral ou à l'écrit des résultats obtenus.

En mathématiques le contenu pédagogique est composé de connaissances spécifiques au secteur professionnel visé. Peu de connaissances nouvelles sont proposées en mathématiques : la plupart d'entre elles ont été vues au collège.

Néanmoins, il ne s'agit pas pour autant de révisions, le formateur utilise le support de situations empruntées aux autres modules professionnels ou issues de la vie courante pour faciliter la compréhension et la maîtrise de concepts et en montrer l'efficacité.

Les possibilités offertes par l'informatique d'expérimenter sur des nombres et des figures apportent de nouvelles motivations en mathématiques : des logiciels spécifiques pourront aider à surmonter certains obstacles rencontrés par les stagiaires. Le module de mathématiques est centré sur les connaissances suivantes :

B-1) LA PROPORTIONNALITE

- ✚ La notion de rapport et les proportions,
- ✚ La règle de la quatrième proportionnelle,
- ✚ La moyenne proportionnelle et suites de rapports égaux,
- ✚ Les grandeurs proportionnelles,
- ✚ Les partages proportionnels,

B-2) LES POURCENTAGES

- ✚ La valeur d'un pourcentage,
- ✚ Le calcul d'un pourcentage direct,
- ✚ Les applications courantes : Augmentation/Remise, Fiche de paie ; Impôt sur le revenu ; établir un budget ; établir une facture (calcul de la TVA, prix H.T. et T.T.C.).

B-3) LES FRACTIONS

- ✚ La lecture des fractions,
- ✚ La représentation des fractions,
- ✚ Le calcul de fraction d'une grandeur.

B-4) LES UNITES DE MESURE

- ✚ Les mesures des longueurs (multiples et sous multiples du mètre),
- ✚ Les mesures des poids (multiples et sous multiples du gramme)
- ✚ Les mesures des capacités (multiples et sous multiples du litre).

B-5) LES CONVERSIONS

- ✚ Les tableaux de conversions,
- ✚ Les conversions des unités les plus usitées.

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT / LEGISLATION DU TRAVAIL

L'enseignement de la vie sociale et professionnelle participe aux apprentissages de la vie afin de former un individu responsable. Il contribue à préserver et à améliorer la qualité de vie en permettant au stagiaire de développer des capacités d'adaptation au milieu professionnel, notamment lors des périodes professionnelles en entreprise, et dans le cadre de sa vie quotidienne.

Le contenu du module PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT s'articule autour des thèmes suivants :

L'individu et sa santé

- ✚ Les rythmes biologiques et le sommeil
- ✚ L'importance de l'alimentation
- ✚ L'activité physique et ses bienfaits
- ✚ Les conduites addictives

L'individu dans ses actes de consommation

- ✚ Le budget et l'épargne
- ✚ Les risques du crédit
- ✚ Les circuits de distribution
- ✚ Les assurances
- ✚ Les critères de choix d'un produit
- ✚ L'information et la protection du consommateur
- ✚ La sécurité sanitaire du consommateur

L'individu dans son parcours de formation

- ✚ La formation initiale
- ✚ La formation continue et la validation de l'expérience
- ✚ La recherche d'emploi

Pour organiser son enseignement, le formateur choisit des situations d'apprentissage qui permettent au stagiaire d'acquérir des connaissances sur les droits et devoirs au travail, les risques professionnels, la santé et l'hygiène de vie, la protection de l'environnement.

Il s'efforce aussi, en proposant des activités autour de « situations-problèmes » liées à la vie quotidienne et professionnelle, d'aider le stagiaire à effectuer des choix raisonnés en matière de consommation (gestion d'un budget, choix pertinents en matière d'achats et d'utilisation de services,...).

Ce module de formation entend travailler également, la réglementation du travail en France et abordera le thème :

■ L'individu dans son environnement professionnel

- ✚ La législation du travail
- ✚ Les contrats de travail
- ✚ La rémunération
- ✚ Les représentants du personnel
- ✚ Les discriminations au travail
- ✚ Les risques professionnels
- ✚ Les accidents du travail et les maladies professionnelles
- ✚ Les risques liés à l'activité physique, au bruit et aux poussières
- ✚ Les risques chimiques et mécaniques
- ✚ Les gestes du premier secours
- ✚ Les déchets et l'environnement

Ce module constitue une initiation à la réglementation du travail et n'exposera pas dans les détails, toute la complexité de la législation du travail. La seule référence est le code du travail.

**Nom du signataire : Anne-Cécile
PEUQUET**

Qualité : Chargée Développement

Cachet et signature