



## PROGRAMME DE LA FORMATION

- Intitulé officiel de la formation : **CUISINIER**
- Validation prévue : Titre Professionnel
- Service de validation : DRIEETS
- Mode de validation : Epreuve ponctuelle
- Dates prévisionnelles des épreuves :
- Horaires : 8h30 – 12h00 et 13h00 – 16h30 du lundi au vendredi

Bénéficiaire :

- Durée totale de l'action : 840H dont
- 0h de français à visée professionnelle
- 630h de formation technique et générale
- 210h de stage en entreprise

## CALENDRIER DE REALISATION

Dates de réalisation prévues : du au

Congés :

## 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<sup>ème</sup> ou équivalent en formation générale et/ou niveau A2-B1 en français
- un projet professionnel confirmé pour préparer un Titre Professionnel de cuisinier
- une aptitude au travail debout prolongé et aucune contre-indication médicale au port de charges lourdes

## 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 :

- ⊕ Formation technique en centre : **630** heures
- ⊕ Remise à niveau professionnelle : **0** heures
- ⊕ Stage pratique en entreprise : **210** heures

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

### **Module 1. Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes.**

Préparations préliminaires :

- Nettoyage, désinfection et taille des fruits et des légumes
- Découpe des viandes et des poissons
- Réalisation des pâtes et des appareils
- Les cuissons, les sauces et les potages
- Les arômes et les saveurs
- Dressage et présentation des productions.

### **Module 2. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud**

- Nettoyage et désinfection des fruits et des légumes
- Habillage des viandes, volailles, poissons et crustacés
- Réalisation des pâtes et des appareils
- Réalisation des fonds, marinades, farces
- Les arômes et les saveurs
- Dressage et envoi des productions à la température requise

### **Module 3. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant :**

- Taille des fruits
- Elaboration des pâtes et crèmes de base
- Confection des coulis et sauces
- 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.

**Modalités d'évaluation des acquis** : les acquis des stagiaires en cours de formation sont évalués au fur et à mesure de la progression pédagogique. Ces évaluations observent trois modalités :

1) Le contrôle ponctuel. Régulièrement, le formateur met en place une courte évaluation orale ou écrite des acquis, afin de vérifier et de s'assurer de la compréhension des stagiaires. Cette évaluation permet au formateur de reprendre certains points non ou peu assimilés par le stagiaire et de continuer son programme avec sérénité.

2) Trois évaluations en cours de formation. Elles sont organisées à l'avance et se déroulent sous forme d'examen blanc. Elles servent à évaluer une étape de la formation et à noter les compétences et le travail fourni par les stagiaires. Les résultats (notes) sont reportés dans le carnet scolaire des stagiaires et seront soumis au jury en fin d'année. Après chaque évaluation, des entretiens individuels sont réalisés, afin de permettre aux formateurs de faire le point avec chaque stagiaire sur les acquis, mais aussi les compétences restant à consolider.

3) Un examen final. Il s'agit de l'épreuve finale de fin d'année que nous organisons sous la tutelle des services certificateurs.

## METHODE PEDAGOGIQUE

L'équipe pédagogique d'IFÉ-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 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.

## LES SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE, 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.

## MODULE REMISE A NIVEAU EN FRANÇAIS, MATHÉMATIQUES ET NUMÉRIQUE A VISEE PROFESSIONNELLE (DISPENSE)

### Objectifs :

Ce module entend développer chez l'apprenant les compétences linguistiques, mathématiques et numériques nécessaires à l'exercice de son métier. Il s'agit de définir les situations de travail auxquelles le salarié peut être confronté et de répertorier ses besoins pour pouvoir faire face à ces situations et exercer ses responsabilités dans les meilleures conditions.

### Bloc de compétences français à visée professionnelle

#### Compétences à atteindre :

##### Français écrit et oral :

- Acquérir un lexique technique répondant aux besoins du métier visé
- Développer sa compréhension de textes liés à la vie de l'entreprise :
  - \* règlement intérieur
  - \* fiches techniques
  - \* procédures
  - \* consignes
  - \* compte-rendu de réunions, d'incidents, d'interventions
  - \* plannings
- développer son expression écrite pour pouvoir :
  - \* prendre des notes
  - \* transmettre des consignes
  - \* rédiger un courrier, un compte-rendu, un rapport,
- S'exprimer en utilisant le lexique professionnel approprié
- Adapter son message oral à la situation de communication et à son interlocuteur (adapter son registre)
- Argumenter son point de vue et débattre de manière constructive sur une situation de travail (recherche de solution sur un problème posé, situations de conflits, changements de plannings, ...)
- Se repérer dans l'espace : lire un plan, une carte, un schéma et en extraire les informations utiles.

### Bloc de compétences en mathématiques à visée professionnelle

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. 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.

### **Compétences à atteindre :**

- Se repérer dans l'univers des nombres
- Réaliser un calcul simple à la main ou avec une calculatrice
- Évaluer un ordre de grandeur
- Utiliser les techniques élémentaires du calcul mental
- Contrôler la cohérence des résultats obtenus
- Réaliser un calcul proportionnel simple
- Utiliser la règle de 3
- Comprendre et utiliser les pourcentages
- Résoudre des problèmes en utilisant une ou plusieurs opérations
- Lire et calculer les unités de mesures, de temps et de quantité (conversions)
- Utiliser et comprendre des tableaux, des diagrammes, des graphiques et identifier les erreurs
- Restituer oralement un raisonnement mathématique

### **Bloc de compétences numériques**

#### **Compétences à atteindre :**

- Repérer et nommer dans son environnement de travail les différents éléments liés à l'utilisation du numérique
- savoir utiliser un logiciel de gestion ou une application : sortir une facture, prendre une commande, un avoir...
- savoir faire des recherches d'informations sur un produit sur internet
- savoir utiliser la messagerie électronique : envoyer et recevoir des e-mails

### **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 :**

Qualité :

Cachet et signature
---------------------

Version du 24 septembre 2021