

Hospitality and Culinary Arts Careers

Objectifs du programme :

Le programme **Carrières en Hôtellerie et Arts Culinaires** a pour objectif de préparer les apprenants à des postes dans le secteur en pleine croissance de l'hôtellerie et des arts culinaires. En particulier, la certification **Fondations Culinaires**, en partenariat avec l'Association Mondiale des Chefs Maîtres, permet aux candidats de démarrer une carrière en tant que cuisinier professionnel.

Les objectifs incluent :

- **Préparer les apprenants à travailler en cuisine professionnelle** : Offrir une formation complète sur les bases de la cuisine professionnelle, notamment sur les procédures de mise en place, la sécurité alimentaire et l'exécution des recettes.
- **Valider les compétences recherchées par les employeurs** : La certification valide les compétences telles que la gestion du temps en cuisine, l'hygiène et la sécurité alimentaire, et l'exécution efficace des recettes.
- **Améliorer l'employabilité** : Acquérir une certification reconnue par l'**Association Mondiale des Chefs Maîtres**, offrant un avantage compétitif sur le marché du travail.

Prérequis :

- **Niveau d'éducation recommandé** : Aucun diplôme spécifique n'est requis, bien qu'une expérience préalable en cuisine ou en hôtellerie soit un atout.
- **Compétences préalables** : Une compréhension de base des techniques culinaires et des normes de sécurité alimentaire est recommandée.
- **Public cible** : Ce programme s'adresse aux étudiants en hôtellerie, aux jeunes professionnels ou aux personnes cherchant à entrer dans le secteur de la restauration et des arts culinaires.

Programme détaillé :

Le programme **Carrières en Hôtellerie et Arts Culinaires – Certification Fondations Culinaires** couvre plusieurs aspects essentiels pour travailler en tant que cuisinier dans une cuisine professionnelle :

1. Introduction à l'Hôtellerie et aux Arts Culinaires

- Vue d'ensemble de l'industrie de la restauration et des arts culinaires
- Les différents rôles en cuisine et leur importance dans la chaîne de production

2. Sécurité Alimentaire et Sanitation

- Règles de base en hygiène et sécurité alimentaire
- Techniques de manipulation des aliments pour éviter les contaminations

- Compréhension des réglementations sanitaires locales et internationales

3. Procédures de Mise en Place

- Mise en place et organisation d'une station de travail en cuisine
- Préparation des ingrédients avant le service
- Gestion efficace du temps et de l'espace en cuisine

4. Exécution des Recettes et Techniques Culinaires

- Lecture et exécution des recettes professionnelles
- Techniques de cuisson de base (griller, rôtir, pocher, etc.)
- Utilisation des équipements et des outils de cuisine professionnels

5. Gestion du Temps et Productivité en Cuisine

- Techniques pour gérer plusieurs tâches en cuisine sous pression
- Coordination avec l'équipe pour garantir une fluidité dans le service
- Organisation du travail pour maintenir un rythme efficace pendant le service

6. Examen et Validation des Compétences

- Préparation à l'examen final de certification
- Tests pratiques pour évaluer les compétences acquises
- Revue des principaux concepts et techniques pour réussir l'examen