

## Module EP 01    Hygiène alimentaire - cuisine

<b>Pré-requis</b>	Certificat du module de base 1a Alimentation et restauration de la formation pour adultes de gestionnaire en intendance. Culture générale du niveau secondaire II.
<b>Compétence</b>	Les candidat/e-s sont capables de planifier, d'organiser et de préparer des repas pour de petits et de grands groupes de personnes, en fonction de leurs besoins. Elles/ils analysent différentes formes d'alimentation et évaluent leur incidence sur le bien-être et la santé. Elles/ils ont une vue d'ensemble de l'offre en produits alimentaires, achètent de manière responsable et conservent les aliments de manière correcte.
<b>Contrôle de la compétence</b>	150 minutes, pratique, préparation de 3-4 mets y compris planification 30 minutes écrit Pondération : pratique $\frac{2}{3}$ , écrit $\frac{1}{3}$
<b>Niveau</b>	3 (examen professionnel)
<b>Objectifs d'apprentissage</b>	Les candidat/e-s <ul style="list-style-type: none"><li>• utilisent les modes de préparation (de base et plus élaborés) adaptés à la situation et prennent en compte de nouvelles connaissances, méthodes et ustensiles;</li><li>• planifient des menus pour différentes situations et manifestations;</li><li>• établissent des plans de travail en tenant compte de méthodes de travail rationnelles et efficaces;</li><li>• se forgent une opinion sur les modes alimentaires et en relèvent les éventuelles lacunes par rapport à une alimentation équilibrée et couvrant les besoins;</li><li>• se préoccupent de la loi sur les denrées alimentaires et l'appliquent dans le cadre de leur ménage ou entreprise;</li></ul>

- démontrent qu'elles se préoccupent des critères écologiques, sociaux, éthiques et économiques concernant l'achat de denrées alimentaires et la planification des menus.

**Contenus**

- Formes d'alimentation et modes alimentaires
- Hygiène alimentaire
- Achat des denrées alimentaires
- Loi sur les denrées alimentaires
- Plan de subsistance
- Calcul de menus
- Modes de préparation
- Organisation et planification du travail
- Méthodes de travail
- Ustensiles et appareils

**Certification**

La compétence certifiée est reconnue en tant que qualification partielle pour l'obtention du brevet fédéral de paysanne / responsable de ménage agricole et de gouvernante / gouvernant de maison.

**Durée de validité pour le prestataire**

4 ans dès la date d'enregistrement

**Prestataires**

Centres de formation en économie familiale et en agriculture

**Forme de l'offre**

Cours blocs, cours à la journée ou en soirée

**Durée (recommandation)**

40 heures, réparties en 30 heures de cours et env. 10 heures d'étude sur le plan personnel

**Validité**

6 ans à dater de la certification