

Bloc de compétences BC16.01

Repas au domicile du particulier employeur

Bloc visant la certification

Employé familial / code RNCP 34692

COMPÉTENCES ATTESTÉES

ORGANISER LES REPAS EN COLLABORATION AVEC LE PARTICULIER EMPLOYEUR


- Intégrer les règles de l'équilibre, des régimes et allergies alimentaires
- Planifier sur une durée déterminée, des menus variés et équilibrés pour le particulier employeur
- Gérer les stocks et les achats des denrées alimentaires nécessaires à l'alimentation des personnes dans le respect des règles de saisonnalité, de conservation et du budget du particulier employeur
- Transmettre les informations et observations liées au repas


CUISINER DES PLATS ÉQUILIBRÉS POUR LE PARTICULIER EMPLOYEUR

- Préparer les aliments, les équipements et les ustensiles culinaires nécessaires à la préparation
- Suivre les recettes et les modes de cuisson
- Utiliser et entretenir les équipements électroménagers et les matériels de cuisine domestiques courants conformément aux notices et aux consignes transmises par l'employeur

PRÉPARER UN METS SUCRÉ OU SALÉ POUR PLUSIEURS CONVIVÉS À L'OCCASION D'UN GOÛTER OU D'UN REPAS ORGANISÉ PAR LE PARTICULIER EMPLOYEUR À SON DOMICILE

- Faire une suggestion de mets sucré(s) ou salé(s) conforme(s) à la demande du particulier employeur, au nombre de personnes, au budget, à la présentation souhaitée
- Réaliser le(s) mets sucré(s) ou salé(s) défini(s) avec le particulier employeur
- Présenter et décorer les mets et la table de manière esthétique

 49 heures

 Étude de situation professionnelle numérique

 Remise d'un certificat de compétence

Prérequis

Connaissance du français courant lu et écrit

Projet professionnel validé pour exercer au domicile du particulier employeur

Capacités physiques nécessaires pour s'occuper d'une tierce personne en toute sécurité

6 Evaluations Bloc réalisées*

100% de réussite

*Année 2021-2022



MODULES THÉMATIQUES PRECONISÉS

MIEACQ21 : Equilibre alimentaire et cuisine du quotidien

Objectifs du module : Réaliser des repas répondant aux besoins nutritionnels de chacun. Il pourra participer aux achats, s'assurer de la bonne gestion des stocks et entretenir les différents équipements utilisés en privilégiant des pratiques écoresponsables.

Durée : 21 heures - 3 jours

Public : SPE, ASSMAT, DE, Autre public

Eligibilité : CPF - PDC

IDCSA21 : Cuisiner en respectant les spécificités alimentaires de toute la famille

Objectifs du module : Adapter son intervention à l'âge et aux besoins de toute la famille et de prendre en compte les régimes alimentaires spécifiques liés à une pathologie, ou à des choix personnels ou culturels.

Durée : 14 heures - 2 jours

Public : SPE, ASSMAT, DE, Autre public

Eligibilité : CPF - PDC

IDFR21 : Repas de fêtes et réceptions familiales

Objectifs du module : À l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de préparer un repas festif, de décorer une table selon les occasions et d'agrémenter les plats.

Durée : 21 heures - 3 jours

Public : SPE, ASSMAT, DE, Autre public

Eligibilité : CPF - PDC

