

Bloc visant la certification

Employé familial / code RNCP 37792

COMPÉTENCES ATTESTÉES

10 évaluations Bloc
réalisées*

100% de réussite

*Année 2023



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

 49 heures

 Mise en situation professionnelle

 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

MODULES THÉMATIQUES PRECONISÉS

Nutrition et consommation responsables

Réf: MINCR24

NOUVEAU

Objectifs du module : À l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure d'aborder la nutrition et la consommation qui en découle de manière responsable grâce à des connaissances sur le mode de production, l'achat du produit, son mode de conservation et de cuisson ainsi qu'à ses apports nutritionnels.

Durée : 14 heures - 2 jours

Public : SPE, DE, Autre public

Module éligible aux financements : CPF - PDC

Cuisiner au quotidien

Réf: IDCAQ24

NOUVEAU

Objectifs du module : À l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de réaliser des plats répondant aux besoins nutritionnels de chacun, en utilisant le matériel approprié tout en veillant à son entretien et en privilégiant des pratiques écoresponsables.

Durée : 21 heures - 3 jours

Public : SPE, DE, Autre public

Module éligible aux financements : CPF - PDC

Adapter sa cuisine aux spécificités alimentaires et culturels de chaque membre de la famille

Réf: IDSAC24

NOUVEAU

Objectifs du module : À l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure d'adapter sa cuisine aux divers régimes alimentaires qu'ils soient liés à l'âge, à des problématiques de santé ou à des choix personnels ou culturels, ainsi qu'au contexte du repas et sera source de propositions pour varier les menus.

Durée : 21 heures - 3 jours

Public : SPE, DE, Autre public

Module éligible aux financements : CPF - PDC

