PROGRAMME	LYSSNORD, IS & PIP
DOMAINE	Production, aide de cuisine/aide cuisinier
LIEU DE DEROULEMENT	EQUIPE VOLO LYSSNORD Gastro Factory Schachenweg 24 CH-3250 Lyss
PERSONNE DE CONTACT	Dominic Spengler T 032 374 47 77 dominic.spengler@equipe-volo.ch
INSCRIPTION	via Service spécialisé de l'insertion professionnelle - SSIP
CONDITIONS	· Savoir travailler de manière propre et précise · Intérêt pour les denrées alimentaires · Ponctualité, fiabilité, courtoisie · Motivation et envie d'apprendre de nouvelles choses · Esprit d'équipe
OBJECTIFS DU PROGRAMME	· Favoriser l'autonomie par le travail de routine · Apprendre à accomplir ses tâches avec un rythme et une qualité réguliers · Favoriser l'estime de soi par des produits créés par soi-même · S'approcher du domaine de la gastronomie et des professions d'employé en cuisine/cuisinier · Apprendre à utiliser les machines et les appareils de cuisine
CONTENUS DU PROGRAMME	· Travailler avec les denrées alimentaires: éplucher, couper, faire des portions etc. · Aide pour la cuisine froide et chaude · Règles du nettoyage et de l'hygiène (HACCP) · Aide lors de la distribution et livraison des produits · Aide en cuisine, nettoyage général, utilisation du lave-vaisselle, plonge
FORMATION PAR LA PRATIQUE	· Sécurité au travail, protection de la santé, règles hygiéniques, processus de production, connaissance des denrées alimentaires, promotion des langues, travail avec les appareils et ustensiles de cuisine
VETEMENTS DE TRAVAIL	· Chaussures plates fermées à changer dans la cuisine, pantalon long, pas d'habits sans manches, préférablement un t-shirt blanc · Les cheveux longs doivent être attachés, pas d'ongles artificiels, pas de bijoux longs
HORAIRES DE TRAVAIL	Selon les rythmes de la gastronomie et donc irréguliers, mais surtout du lundi au vendredi, de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30. De plus, 15 minutes de pause chaque matin et chaque après-midi
DUREE	Adaptée aux besoins des participants