 **PROGRAMME DE FORMATION**

*« Communiquer en français en milieu professionnel - En cuisine »*

 *(A2/B1)*

Durée : 5 jours soit 20 heures - 4 heures par jour en présentiel

Modulable selon les thèmes à aborder et le nombre de participants à former

Tarif minimum indicatif : 25 euros HT l’heure

Formation dispensée à partir de 3 personnes minimum

Effectif de 3 à 12 personnes.

**CONTENU DE LA FORMATION**

Cette structure séquencée permet d'aborder progressivement les différentes compétences nécessaires pour une initiation réussie à la langue française.

**Semaine 1 : En cuisine (20 heures)**

 **Jour 1 : Se présenter dans le cadre de sa profession. (4 heures)**

**Objectif pédagogique : Savoir se présenter dans le cadre de son travail.**

 Parler de soi et de son parcours.

**Contenu :**

**Session 1 : Salutations et présentations. (1 heure)**

* + Parler de soi de manière pertinente.
	+ Utiliser des formules de politesse formelles et informelles.
	+ Retour sur les présentations.
	+ Grammaire : verbes de présentation, verbes *être* et *avoir, vivre* et *grandir*.

**Session 2 : Exposer son parcours, communiquer votre intérêt pour votre profession. (1 heure)**

* + Exercices pratiques : compréhensions orales axées sur des présentations de parcours professionnels.
	+ Utilisation du vocabulaire lié à la présentation de son parcours.
	+ Grammaire : le passé composé et l’imparfait.

**Session 3 : Exprimer des choix et des envies. (1 heure)**

* + Exercices pratiques.
	+ Grammaire : les verbes modaux, le conditionnel.

**Session 4 : Jeux de rôles (1 heure)**

* + Exercices pratiques.
	+ Mises en situations.
	+ Contrôles.

 **Jour 2 : Les métiers et tenues « en cuisine ». (4 heures)**

**Objectif pédagogique : Expliquer en quoi consiste votre profession.**

 **Pouvoir identifier les tenues « en cuisine ».**

 Pouvoir identifier les différents métiers « en cuisine ».

 Décrire le métier et sa fonction. Décrire les tenues et leur fonction.

**Contenu :**

**Session 1 : Qui fait quoi ? Qui porte quoi ? (1 heure)**

* + Identifier tous les métiers « en cuisine », préciser leurs fonctions.
	+ Identification du vocabulaire.
	+ Référencer les différentes tenues professionnelles « en cuisine ».
	+ Identifier les différents éléments des tenues.
	+ Vocabulaire.
	+ Les emplois des verbes *s’habiller*, *mettre* et *porter*.

**Session 2 : Témoignages. (1 heure)**

* + Écoutes de documents sonores.
	+ Compréhension, analyse.
	+ Partager ses expériences pratiques « en cuisine ».
	+ Grammaire : la négation.

**Session 3 : Exprimer des demandes précises et y répondre de manière professionnelle.(1 heure)**

* + Écoutes de documents sonores de situations « en cuisine ».
	+ Pouvoir décrire et expliquer les fonctions des tenues.

Les emplois de *servir à* et *permettre de*.

* + Identifier les matières et les couleurs.
	+ Partager ses expériences pratiques « en cuisine ».
	+ Grammaire : l’interrogation.

**Session 4 : Jeux de rôles (1 heure)**

* + Mises en situations.
	+ Pouvoir décrire et expliquer sa fonction « en cuisine ».
	+ Exprimer les exigences et les qualités d’un bon chef.
	+ Contrôles.

**Jour 3 : Le matériel (4 heures)**

**Objectif pédagogique : Identifier le matériel indispensable à votre profession, identifier ses fonctions.**

Pouvoir identifier le matériel utilisé « en cuisine ».

 Pouvoir identifier les ustensiles utilisés « en cuisine ».

Décrire leurs fonctions.

**Contenu :**

**Session 1 : Le matériel (1 heure)**

* + Identifier les appareils mécaniques et électromécaniques utilisés en cuisine.
	+ Retour sur la précision du vocabulaire.
	+ Exercices pratiques.

**Session 2 : Les ustensiles (1 heure)**

* + Identifier les ustensiles utilisés en cuisine
	+ Retour sur la précision du vocabulaire.

**Session 3 : Les fonctions (1 heure)**

* + Identifier les emplois du matériel utilisé en cuisine.
	+ Retour sur la précision du vocabulaire.
	+ Grammaire : exprimer le but.
	+ Retour sur l’emploi du verbe *servir à*.

**Session 4 : Jeux de rôles (1 heure)**

* + Mise en situation.
	+ Exercices pratiques.
	+ Contrôles.

**Jour 4 : Les ingrédients**

**Objectif pédagogique : Identifier les différents ingrédients pour constituer un menu.**

Pouvoir identifier les principaux fruits et les légumes.

 Pouvoir identifier les viandes et les produits de la mer.

 Préparer un assaisonnement.

 Expliquer une recette

Créer un menu

**Contenu :**

**Session 1 : Les fruits et les légumes (1 heure)**

* + Identifier les principaux fruits et légumes.
	+ Retour sur la précision du vocabulaire.
	+ Exercices pratiques.

**Session 2 : Les viandes et les produits de la mer (1 heure)**

* + Identifier les principaux légumes et fruits.
	+ Retour sur la précision du vocabulaire.
	+ Exercices pratiques.

**Session 3 : Les assaisonnements dans un plat (1 heure)**

* + Identifier les ingrédients d’un assaisonnement.
	+ Retour sur la précision du vocabulaire.
	+ Expliquer une recette.
	+ Grammaire : exprimer le temps.

**Session 4 : Créer un menu (1 heure)**

* + Mise en situation.
	+ Exercices pratiques.
	+ Contrôles.

**Jour 5 : Fromage ou dessert ?**

**Méthodes et règles de conservation (4 heures)**

**Objectif pédagogique : Comment terminer un repas ? Fromage ou dessert ?**

**S’exprimer sur les dangers dans le cadre de votre profession et sur la sécurité sanitaire.**

 La place du fromage dans le repas français.

 La place du dessert dans la cuisine française.

 Pouvoir expliquer les procédés de conservation alimentaire.

**Contenu :**

**Session 1 : Les fromages français (1 heure)**

* + La place du fromage dans le repas français.
	+ Les fromages français.
	+ Grammaire : exprimer une obligation et un conseil.

**Session 2 : Le dessert (1 heure)**

* + Identifier les principaux desserts français.
	+ Les crèmes et le chocolat.
	+ Identifier les textures des desserts.

**Session 3 : Les dangers « en cuisine » : les infections alimentaires et la conservation des aliments (1 heure)**

* + Expliquer ce qu’est une intoxication alimentaire.
	+ Identifier les différentes intoxications alimentaires.
	+ Grammaire : exprimer la cause et la conséquence.

**Session 4 : Jeux de rôles (1 heure)**

* + Mise en situation.
	+ Exercices pratiques.
	+ Contrôles.

CEBP - CENTRE D'ECHANGES CULTURELS BEIJING PARIS

7 rue des Cordelières 75013 PARIS

Tél : 01 45 84 18 43 - Mail : info@cebp-paris.com ou direction@cebp-paris.com

N°RNA : W751209211 - Siret : 533 847 174 00026 - Code APE 8559A

Numéro de déclaration d’activité 11757165875, enregistré auprès du préfet de région d’Ile de France,

ceci ne vaut pas agrément de l’Etat

V2 12/1/2025