

Ftartchi - l'atelier est un centre de formation qui propose une formation de 6 mois pour trouver un emploi ou créer son activité en lien avec la cuisine.

1^{ÈRE} PHASE DE LA FORMATION (3 MOIS)

THEORIE & APPLICATION

Cette première phase correspond à une série de cours théoriques dans le domaine de la cuisine et de la pâtisserie qui seront mis en application dans le cadre d'exercices pratiques, notamment consacrés à la production de repas qui leur permettront de se former dans les conditions réelles d'une cuisine professionnelle.

Les cours auront lieu du lundi au jeudi, tous les vendredis seront consacrés aux activités de groupe : visite de fermes, atelier potager, recyclage, fabrication de bijoux, projections, etc.

SEMAINES	CONTENU	DESCRIPTION	EXEMPLES
Semaine 1	Intégration	Activités et ateliers pour se présenter, apprendre à se connaître et briser la glace	Présentation du projet et de l'équipe, participantes, ateliers etc.
Semaine 2	Début officiel des cours : Introduction	Matériel de cuisine, types cuisson et conservation, méthodes de nettoyage dans une cuisine	
Semaine 3	Cours par thématiques du lundi au jeudi et activités tous les vendredis	Les légumes	<ul style="list-style-type: none"> - Variétés de légumes - Saisons - Utilisation - Découpage - Dressage - Recettes - La gestion des déchets Etc.
Semaine 4		Les fruits	
Semaine 5		Les viandes	
Semaine 6		Les poissons, les crustacés, les coquillages	
Semaine 7		Les condiments, les épices	
Semaine 8		Aliments d'origine diverses	
Semaine 9		Les pâtes de base	
Semaine 10		Les fonds et sauces de base	
Semaine 11		Les jus frais / pain	
Semaine 12		Synthèse & mise en situation	

Des entretiens de suivi individuels sont prévus avec la chargée d'accompagnement afin d'identifier au mieux les projets professionnels des participantes et de les accompagner tout au long de la formation afin de leur fournir un apprentissage adapté à leurs besoins.

2^{ÈME} PHASE DE LA FORMATION (3 MOIS) :

PRATIQUE & SPECIALISATION

Cette deuxième phase de la formation correspond à la mise en pratique des connaissances acquises durant la première phase avec le chef formateur.

Elle correspond également à l'arrivée d'un nouveau groupe de 10 personnes qui intégreront la première phase de formation. Un système de parrainage sera mis en place.

SEMAINES	CONTENU	DESCRIPTION
Semaine 13	Cours pratiques encadrés dans la cuisine professionnelle de l'atelier + Formations : gestion financière, gestion des stocks, entrepreneuriat, communication, économie sociale et solidaire, bonnes pratiques environnementales, etc.	Un menu découverte/semaine : cuisines régionales tunisiennes et cuisines du monde N.B les exercices pratiques seront adaptés à chaque participante en fonction de son projet professionnel (cuisine, pâtisserie, hôtellerie, coopérative, etc.) Des stages d'initiation ou de formation seront également organisés en fonction des besoins/demandes
Semaine 14		
Semaine 15		
Semaine 16		
Semaine 17		
Semaine 18		
Semaine 19		
Semaine 20		
Semaine 21		
Semaine 22		
Semaine 23		
Semaine 24	Fin de la formation	Résultats, rattrapages et remise des diplômes

Les entretiens de suivi individuels avec la chargée d'accompagnement se poursuivront afin d'identifier les besoins spécifiques de chaque participante et de préparer au mieux la phase d'insertion professionnelle ainsi que le suivi post-formation.

Nous faisons tout ce qui précède en adoptant les meilleures pratiques environnementales dans la préparation de nos aliments et en dispensant des formations spécialisées sur des sujets tels que le gaspillage, la saisonnalité des aliments et les méthodes de cuisson écologiques.