

Ftartchi - l'atelier est un centre de formation qui propose une formation de 4 mois pour trouver un emploi ou créer son activité en lien avec la cuisine.

Phase 1 : formation

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 vendredi, de 9h à 15h.

Semaines	Contenu	Description
Semaine 1	Présentation, hygiène et techniques de bases	Présentation du projet et de l'équipe, participantes, matériel de cuisine, types cuisson et conservation, méthodes de nettoyage dans une cuisine
Semaine 2	Cours pratiques et théoriques par thématiques du lundi au vendredi. Les cours sont encadrés dans la cuisine professionnelle de l'atelier + Formations : gestion financière, entrepreneuriat, hygiène.	Petits fours, pâte à cake, nettoyage et découpes des légumes, préparation des volailles.
Semaine 3		Pâte feuilletée, pâte à choux, salades composées, préparation du poulet
Semaine 4		Entremets génoise et pâte à choux, préparation du poisson
Semaine 5		Pâte à croissant, bar à salade
Semaine 6		Samsa, ghraiba, cuisson du riz, poulet rôti
Semaine 7		Baklawa, légumes sautés, panure, paupiettes de dinde
Semaine 8		Petits fours, macaron, tajine, lahmet
Semaine 9		Couscous d'agneau, complet de poissons + atelier hygiène
Semaine 10		Pâte à sucre, glaçage, entremet, poisson farci + atelier hygiène
Semaine 11		Pièce montée, poisson en papillotes + atelier hygiène
Semaine 12		Mignardises, paella
Semaine 13		Boulanges, kafeji, beignets
Semaine 14		Assortiment salé, légumes glacés, rôti de bœuf
Semaine 15		Evaluation

Des entretiens de suivi individuels sont prévus avec le 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, et de préparer au mieux la phase d'insertion professionnelle ainsi que le suivi post-formation.

Phase 2 : stage

La période de stage est obligatoire pour l'obtention du diplôme. Elle permet aux stagiaires de tester leurs compétences dans des conditions professionnelles et elle permet également d'augmenter les débouchés de la formation.

Semaines	Contenu	Description
Semaine 16 à 20	Stage	Stage en milieu professionnel

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.