

Résumé 15 semaines



Semaine	Cuisine	Développement personnel et professionnel (Activité de groupe et rencontre individuelle)
1-5	• Apprêter des denrées alimentaires (ex. fruits, légumes) • Nettoyer la salle à manger/cuisine (ex. balais, moppe, désinfecter, etc.) • Faire la plonge • Nettoyer et ranger les comptoirs, les aires de travail • Préparer des breuvages froids (ex. smoothie, limonade, etc.) • Approvisionner les comptoirs • Réceptionner/entreposer les aliments • Emballer ou étiqueter des produits • Exécuter des préparations de base pour des mets • Exécuter des préparations de base pour les desserts	• Hygiène et salubrité (MAPAQ) • L'attitude • Communication • Gestion de stress et des émotions • Relations et gestion de conflits
6-10	• Faire la cuisson (poulet, couscous, etc.) • Préparer les commandes des clients (ex. faire les sandwiches, les bols, les salades, etc.)	• Estime et confiance en soi • Gestion du temps et des priorités • Saines habitudes de vie • Normes du travail
11-15	• Service à la clientèle (ex. répondre au client et prendre sa commande) • Préparer des breuvages chauds (ex. café, thé, etc.)	• Aptitudes professionnelles • Besoins et attentes en emploi • Bilan de compétences • Recherche d'emploi

*** Ce tableau est à titre indicatif, l'ordre pourrait changer selon les besoins au Café et les acquis du participant

*** Les tâches à réaliser au Café sont exécutées avec un accompagnement plus soutenu au départ et continuent de se perfectionner, voir les exécuter seul d'ici la 15e semaine.