

**Module** **PREPARATION DES REPAS ET SERVICE DE TABLE (IDPR)**

**Stagiaire** Salarié du particulier-employeur (SPE)

**Public** Tout professionnel et employé(e) de maison

**Durée** 3 jours (24 heures)

**Objectifs**

- ✓ **Savoir faire les courses et les achats**
- ✓ **Savoir élaborer des menus variés, équilibrés et adaptés**
- ✓ **Savoir utiliser le matériel en respectant les normes d'hygiène et de sécurité**
- ✓ **Savoir utiliser différentes techniques culinaires**
- ✓ **Etre capable de dresser, desservir et effectuer le service à table**

**PROGRAMME**

**Comment faire le marché ?**

---

Les denrées et les produits de saison  
La liste de courses

**Quelle est la méthode pour élaborer un menu ?**

---

Les bases en matière de diététique  
Les goûts, préférences et régimes alimentaires de la famille

**Comment s'utilise le matériel de préparation, de cuisson & de stockage ?**

---

Les protocoles d'hygiène et de nettoyage  
Les règles d'utilisation et de sécurité

**Quelles techniques utiliser et comment mettre en valeur les plats ?**

---

Les différentes techniques de préparation, de cuisson et de conservation  
Le dressage des plats

**Comment se dresse une table ou comment se déroule le service ?**

---

La vaisselle  
Le dressage de la table  
Le service à table