

# Fiche pédagogique

## Maîtriser l'utilisation du wok

### *Module complet*

Type	Public	Pré-requis
Présentiel (évaluation diagnostique en amont en distanciel)	salariés de la société Santosha (cuisiniers)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lire et comprendre le français</li><li>• Expérience en restauration en cuisine</li><li>• HACCP</li></ul>

#### Objectif global

Acquérir les savoirs et les gestes techniques nécessaires à l'utilisation du mode de cuisson spécifique dédié au wok et maîtriser la réalisation de plusieurs recettes traditionnelles de la cuisine Thai

#### Lieu

Centre B' Formation - 7 place de la République - 33320 Eysines

#### Durée

35 heures - 5 x 7 heures par jour - de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00.

#### Coût

3850 €

#### Modalités d'évaluation

La moyenne obtenue sera effectuée à partir :

- de la grille d'observation des compétences techniques remplie en situation durant la réalisation de la recette ainsi qu'un avis sur le plat réalisé (20 critères)
- du test des connaissances théoriques (20 critères)

Une moyenne minimale de 30 sur 40 est demandée pour sanctionner la formation.

## Sanction de la formation

A l'issue de la formation, l'apprenant se voit délivrer un certificat de réalisation de fin de formation (non inscrit au RNCP ou RS et non éligible au CPF) mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action, ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

## Modalités et délais d'accès

Contactez le responsable pédagogique au 06 63 29 55 17 ou par mail : [centrebformation@gmail.com](mailto:centrebformation@gmail.com) afin de valider l'adéquation de votre projet avec la formation.

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Bien que Centre B' Formation soit en mesure de recevoir des apprenants en situation de handicap, cette formation n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite, aux malvoyants et malentendants.

## Méthodes pédagogiques et techniques

Analyse vidéo, démonstrations, exercices commentés, mise en situation, exercices de réinvestissement, auto-évaluations ...

Les moyens techniques mis à disposition par le centre :

- Dans la salle pédagogique : vidéo-projecteur, ordinateur connecté à internet, tout le nécessaire pour prendre des notes
- Dans la cuisine : poste de travail avec modes de cuisson, lieu de stockage... avec tous les ustensiles et aliments nécessaires à la réalisation des recettes, tenue vestimentaire adéquate fournie par le centre.

Les supports de cours papiers (fiche hygiène, fiche recette, fiche technique de cuisson...)

Les supports informatiques (vidéos de démonstration préalablement enregistrées, quizz/qcm, diaporama de présentation, drive partagé avec tous les documents...)

Groupes limités à 6 personnes. Un nombre minimum de 1 participant(s) est requis

## Formateurs

La formation pratique est animée par Jian DONG Chef de cuisine asiatique diplômé et expérimenté.

La formation théorique est animée par Geoffrey GAILLARD, ancien professeur des collèges, directeur de restaurant et responsable pédagogique.

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### évaluation diagnostique (en distanciel, à J-7 de la formation)

Recueil des représentations et des connaissances théoriques de l'apprenant afin d'ajuster la formation

Évaluation diagnostique sous forme de QCM afin de recueillir les représentations de l'apprenant.

Cette évaluation porte notamment :

- sur les différentes techniques de cuisson
- sur l'utilisation plus spécifique du wok et la connaissance de ses particularités (temps de cuisson, ajout des matières grasses, utilisation du gaz, aliments concernés),
- sur les règles de sécurité spécifiques à l'utilisation du wok (gaz, flammes, projections de matières grasses, tenue adaptée, sur la connaissance des systèmes d'arrêt d'urgence),
- sur les règles en matière d'hygiène et sanitaire (tenue vestimentaire, respect des gestes barrières, respect de la conservation et de la traçabilité des aliments).

### 1ère journée

Matin – De 9h à 12h30

#### Objectifs principaux

- Connaître les ingrédients du pad thaï et les spécificités de son mode de cuisson

#### Itinéraire pédagogique

- tour de table et recueil des attentes des stagiaires
- correction de l'évaluation diagnostique réalisée à distance et échanges autour des notions abordées à partir d'exemples concrets
- activité sur les différents modes de cuisson en rapport avec le plat proposé lors de la formation sous forme d'exercices (les ingrédients du pad thaï et leur mode de cuisson)
- correction des exercices réalisés autour d'exemples concrets
- bilan des apprentissages et évaluation formative

Après-midi – De 13h30 à 17h00

Objectifs principaux

- Sensibiliser l'apprenant aux risques et aux règles de sécurité de la cuisson au wok

Itinéraire pédagogique

- tour de table et recueil des attentes des stagiaires
- observation en situation dans les cuisines du centre afin de sensibiliser l'apprenant sur les règles et les mesures de sécurité liées à l'utilisation du wok
- échanges et activités sur ce qui a été observé en salle pédagogique
- bilan des apprentissages et évaluation formative

## 2ème journée

Matin - De 9h00 à 12h30

Objectifs principaux

- connaître une recette traditionnelle de la cuisine asiatique et maîtriser la préparation préalable à l'exécution de la recette

Itinéraire pédagogique

- tour de table et recueil des attentes des stagiaires
- observation de photos des éléments nécessaires à la recette du pad Thai et du poste de travail
- observation de la vidéo de la réalisation de la recette du pad thai en observant l'ordre d'utilisation des éléments et les temps de cuisson
- bilan des apprentissages et évaluation formative

## Après-midi - De 13h30 à 17h00

### Objectifs principaux

- Maîtriser un nouveau mode de cuisson : la technique du wok (1)

### Itinéraire pédagogique

- tour de table et recueil des attentes des stagiaires
- observation sous forme de vidéo du geste technique pour faire sauter les éléments dans le wok
- observation en situation en cuisine avec la technique du “riz cru”
- mise en situation de l'utilisation du wok avec la technique du “riz cru”
- bilan des apprentissages et évaluation formative

## 3ème journée

### Matin - De 9h00 à 12h30

### Objectifs principaux

- Maîtriser un nouveau mode de cuisson : la technique du wok (2)

### Itinéraire pédagogique

- tour de table et recueil des attentes des stagiaires
- mise en situation accompagnée de la préparation du poste de travail et des ingrédients pour réaliser la recette du pad thaï avec enregistrement vidéo
- 1ère mise en situation en autonomie sur la réalisation complète de la recette
- bilan des apprentissages et évaluation formative

## Après-midi - De 13h30 à 17h00

### Objectifs principaux

- Maîtriser un nouveau mode de cuisson : la technique du wok (3)
- Différencier l'apprentissage en proposant des groupes de niveau

### Itinéraire pédagogique

- tour de table et recueil des attentes des stagiaires
- retour sur la mise en situation avec étude de la vidéo et discussions sur la technique
- mise en situation accompagnée et entraînement à l'utilisation du wok et perfectionnement sur la réalisation du geste et de la recette avec des groupes de niveau
- activités différenciées selon les besoins des apprenants : technique du riz ou entraînement sur le wok pour les stagiaires les plus avancés
- bilan des apprentissages et évaluation formative

## 4ème journée

Matin - De 9h00 à 12h30

### Objectif principal

- Maîtriser la réalisation d'une recette traditionnelle de la cuisine Thaï : le pad thaï (1)

### Itinéraire pédagogique

- tour de table et recueil des attentes des stagiaires
- réalisation de la recette en autonomie
- évaluation des plats des stagiaires pour prévoir la remédiation
- bilan des apprentissages et évaluation formative

Après-midi - De 13h30 à 17h00

### Objectif principal

- Maîtriser la réalisation d'une recette traditionnelle de la cuisine Thaï : le pad thaï (2)

### Itinéraire pédagogique

- tour de table et recueil des attentes des stagiaires
- retour sur les évaluations des plats et constitution de groupes de besoin
- activités différenciées selon les besoins : travail sur la technique du wok/sur la préparation du poste de travail/sur les temps de cuisson...
- bilan des apprentissages et évaluation formative

## 5ème journée

Matin - De 9h00 à 12h30

Objectif principal

- Maîtriser la cuisson au wok sur d'autres recettes Thaï (réinvestissement des acquis et transfert des compétences sur d'autres recettes)

Itinéraire pédagogique

- tour de table et recueil des attentes des stagiaires
- étude d'autres recettes de la carte du restaurant Santosha à partir des fiches recettes (nasi ayam, hokkien mee, nua thaï...)
- réalisation des recettes en autonomie (nombre variable suivant le niveau)
- bilan des apprentissages et évaluation formative

Après-midi - De 13h30 à 17h00

Objectif principal

- Maîtriser la réalisation d'une recette traditionnelle de la cuisine Thaï (évaluation)

Itinéraire pédagogique

- tour de table et recueil des attentes des stagiaires
- entraînement avant évaluation et remédiation si nécessaire
- réalisation de la recette en autonomie (évaluation pratique)
- évaluation sous forme de quizz (évaluation théorique)
- bilan de fin de stage