

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot01
Intitulé du sous-thème	Les poissons, coquillages et crustacés
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours CT et/ou PP d'art culinaire au D2P/ D3P/D2TQ/D3TQ/ 'Enseignement spécialisé phases 2 et 3 Art culinaire	
Durée du module (en jours et en heures) : 2 jours	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	
Eléments de contenus et de méthodologie attendus :	

Au terme de la formation, l'enseignant sera capable de maîtriser les différentes techniques de nettoyage, cuisson, et préparation de poissons, coquillages et crustacés.

L'enseignant va réaliser des recettes à base de poissons, coquillages et crustacés couramment utilisés.

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot02
Intitulé du sous-thème	Cuisson par le froid
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours CT et/ou PP d'art culinaire au D2P/ D3P/D2TQ/D3TQ/ 'Enseignement spécialisé phases 2 et 3 Art culinaire	
Durée du module (en jours et en heures) : 1 jour	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	
Éléments de contenus et de méthodologie attendus :	

Réalisation de plusieurs plats par le froid (à l'aide de l'azote).

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot03
Intitulé du sous-thème	Apprendre à manier le Pacojet / Thermomix
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours CT et/ou PP d'art culinaire au D2P/ D3P/D2TQ/D3TQ/ 'Enseignement spécialisé phases 2 et 3 Art culinaire	
Durée du module (en jours et en heures) : 2 jours	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	
Éléments de contenus et de méthodologie attendus :	

**Réaliser diverses préparations nécessitant l'utilisation du Pacojet et du Thermomix.
L'enseignant réalisera un menu complet, de l'entrée au dessert, avec un
Pacojet/Thermomix.**

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot04
Intitulé du sous-thème	Fumage des poissons et viandes et salaisons traditionnelles
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours CT et/ou PP d'art culinaire au D2P/ D3P/D2TQ/D3TQ/ 'Enseignement spécialisé phases 2 et 3 Art culinaire	
Durée du module (en jours et en heures) : 2 jours	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Après une introduction théorique et la mise en pratique, l'enseignant sera capable de maîtriser les techniques de fumage des poissons et des viandes, la technique de salage (à sec, par seringage, sous vide...) et l'utilisation du fumoir (fumaison).

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot05
Intitulé du sous-thème	La viande maturée
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours CT et/ou PP d'art culinaire au D2P/ D3P/D2TQ/D3TQ/ ' Professeurs des cours PP spécialisation en technique de restauration D3P 'Enseignement spécialisé phases 2 et 3 Art culinaire	
Durée du module (en jours et en heures) : 2 jours	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Au terme de la formation, l'enseignant connaîtra le processus de la viande maturée ainsi que sa cuisson.

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot06
Intitulé du sous-thème	Barista
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours CT et/ou PP TP Salle au D2P/ D3P/D2TQ/D3TQ/ 'Professeurs des cours PP sommellerie/spécialisation en technique de restaurationD3P 'Enseignement spécialisé phases 2 et 3 TP Salle	
Durée du module (en jours et en heures) : 1 jour	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

L'enseignant découvrira le café : ses qualités, les mélanges, les variétés, les torréfactions et les différentes techniques du Latte Art (Le Latte Art est la technique qui vise à créer des dessins en versant de la micro-mousse de lait sur la surface d'un espresso).

Au terme de la formation, l'enseignant sera capable de maîtriser les préparations des différents cafés. Il sera également capable de reconnaître des arômes et les différentes torréfactions.

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot07
Intitulé du sous-thème	Découpes en salle et flambages
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours CT et/ou PP TP Salle au D2P/ D3P/D2TQ/D3TQ/ 'Professeurs des cours PP spécialisation en technique de restauration D3P	
Durée du module (en jours et en heures) : 2 jours	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	
Éléments de contenus et de méthodologie attendus :	

L'enseignant maitrisera les techniques de découpe de viandes, poissons et fruits en salle.

Par ailleurs, il découvrira, comprendra et s'appropriera les techniques des flambages en salle.

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot08
Intitulé du sous-thème	Brassage
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours PP spécialisation en technique de restauration et PP en sommellerie D3P	
Durée du module (en jours et en heures) : 2 jours	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	
Eléments de contenus et de méthodologie attendus : L'enseignant effectuera des opérations liées à la fabrication artisanale de la bière.	

Il apprendra :

- à utiliser une micro-brasserie ; - le processus de fabrication ; - les bases théoriques lors de la production d'une bière.

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot09
Intitulé du sous-thème	Travail du sucre
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours PP Art culinaire D2P/D3P/D2TQ/D3TQ ' Professeurs des cours PP Boulanger/pâtissier D2P/D3P	
Durée du module (en jours et en heures) : 1 jour	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	
Éléments de contenus et de méthodologie attendus :	

Au terme de la formation, l'enseignant sera capable de maîtriser les techniques de travail des différentes sortes de sucre et pourra reproduire diverses recettes et décors/montages en sucre.

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot10
Intitulé du sous-thème	Les confiseries
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours PP Art culinaire D2P/D3P/D2TQ/D3TQ Professeurs des cours PP Boulanger/pâtissier D2P/D3P	
Durée du module (en jours et en heures) : 2 jours	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	
Éléments de contenus et de méthodologie attendus :	

Au terme de la formation, l'enseignant sera capable de maîtriser les techniques de préparation et de fabrication d'un assortiment de confiseries traditionnelles : les macarons sucrés/salés, les pâtes de fruit, Caramel mou, Gâteau de nougat, Sachet de fruits secs caramélisés, ...

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot11
Intitulé du sous-thème	Les gaufres et lacquemants sous toutes formes
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours PP Art culinaire D2P/D3P/D2TQ/D3TQ Professeurs des cours PP Boulanger/pâtissier D2P/D3P Enseignement spécialisé phases 2 et 3 PP Art culinaire	
Durée du module (en jours et en heures) : 1 jour	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Au terme de la formation, l'enseignant sera capable de maîtriser les techniques de préparation et de fabrication de gaufres et lacquemants qu'ils soient sucrées ou salées.

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot12
Intitulé du sous-thème	Les bonnes pratiques d'hygiène
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours PP Art culinaire D2P/D3P/D2TQ/D3TQ Professeurs des cours PP Boulanger/pâtissier et PP Bucher/ charcutier D2P/D3P Enseignement spécialisé phases 2 et 3 PP Art culinaire	
Durée du module (en jours et en heures) : 1 jour	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Permettre aux participants de mieux appréhender, par l'approche pratique, pourquoi une denrée alimentaire peut devenir dangereuse

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	Hot13
Intitulé du sous-thème	Préparer un contrôle AFSCA
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des cours PP Art culinaire D2P/D3P/D2TQ/D3TQ Professeurs des cours PP Boulanger/pâtissier D2P/D3P Enseignement spécialisé phases 2 et 3 PP Art culinaire	
Durée du module (en jours et en heures) : 2 jours	
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation : Forfor / Catalogue / interécoles	
Compétences professionnelles à développer lors de la formation : Mise à jour des compétences disciplinaires	

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Permettre aux participants de mieux appréhender la mise en place de l'HACCP afin de se mettre en conformité pour préparer un contrôle

**CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)**

**APPEL D'OFFRES
2018-2019
CAHIER DES CHARGES**

COMITE Cecafofoc	Secteur Hôtellerie-Alimentation
Personne de contact	

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations
<ol style="list-style-type: none">1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.3. La qualité de la méthodologie proposée.4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).6. Les éléments budgétaires.

Lot n°	HOT100
Intitulé du sous-thème	Soutien et Mise en œuvre des programmes du Secteur Hôtellerie-Alimentation
Public(s)-cible(s) de la formation :	Professeurs du Secteur Hôtellerie-Alimentation, tous degrés et toutes filières confondues
Durée du module (en jours et en heures) :	A préciser par le formateur
Dispositif (s) dans le(s)quel s'insérera la formation :	ForFor / catalogue / interécoles
Compétences professionnelles à développer lors de la formation :	En lien avec les options concernées : - mettre à jour et développer des connaissances disciplinaires, scientifiques et/ou didactiques ;

- s'appropriier et utiliser des outils pédagogiques appropriés pour construire un enseignement qui donne du sens aux apprentissages et aux contenus des programmes ;
- enrichir de ses pratiques ;
- maîtriser les savoirs disciplinaires et interdisciplinaires qui justifient l'action pédagogique ;
- entretenir un rapport critique et autonome avec le savoir scientifique passé et à venir ;
- porter un regard réflexif sur sa pratique et organiser sa formation continue ;
- concevoir des dispositifs d'enseignement, les tester, les évaluer, les réguler ;
- planifier, gérer et évaluer des situations d'apprentissage.

Eléments de contenus et de méthodologie attendus :

- '- une mise en situation professionnelle
- l'activation de situations d'apprentissage-enseignement
- le recours à des démarches inductives et constructivistes
- le recours aux technologies et supports de l'information et de la communication
- l'ancrage dans les référents « réseau » que constituent les programmes et les outils pédagogiques de la FESeC
- une alternance entre présentation théorique et frontale, une partie plus expérimentale et une phase de production
- des moments d'échange et de réflexion sur les pratiques proposées