

ALLEMAND - B1/B2 niveau seuil à avancé - Full Visio - Restauration Cuisine

Ce programme de 35 heures en Allemand de niveau B1/B2 est destiné aux personnes ayant un niveau estimé A2.

Optez l'option « restauration cuisine » et aborderez des thèmes et du vocabulaire spécifique à votre métier et à votre établissement.

Durée: 35.00 heures

Profils des stagiaires

- Personnel en restauration cuisine (Chef cuisinier, cuisinier, commis, serveurs, ...)
- Personne en recherche d'emploi ou en reconversion professionnelle

Prérequis

- Niveau A2 recommandé

Modalités et délai d'accès

Personnes en situation de handicap : Notre référent handicap se tient à votre écoute pour déterminer avec vous les dispositions à mettre en place.

Pour toute inscription, il vous sera demandé de remplir une fiche de préinscription accessible depuis le catalogue en ligne. Vous serez, dès lors, recontacté(e) par un(e) conseiller(e) afin de valider celle-ci.

Délai d'accès : 10 jours

Objectifs pédagogiques

- Consolider les connaissances de structures grammaticales
- Acquérir de l'assurance et de la confiance dans son discours
- Gérer les appels téléphoniques professionnels
- Ingrédients
- Cuissons
- Présenter un plat
- Maîtriser le vocabulaire de la cuisine
- Entrée, plat et dessert
- Accords mets- vins
- Gérer un restaurant

Contenu de la formation

- Consolider les connaissances de structures grammaticales
 - Le futur d'intention - le futur programmé
 - Les mots de liaison
 - Les modaux et leurs substituts

- Degrés de comparaison
- Les structures causatives
- Le Preterit et le Preterit modal
- Le Past Perfect
- Le subjonctif
- La voie passive
- Le discours indirect
- L'inversion
- Acquérir de l'assurance et de la confiance dans son discours
 - Discussions et jeux de rôles pour l'acquisition d'automatismes d'emploi de temps - augmenter l'assurance et la confiance en utilisant des structures de plus en plus complexes.
 - Focus sur la prononciation et l'intonation
- Gérer les appels téléphoniques professionnels
 - Gérer des échanges téléphoniques contenant des informations complexes (statistiques, éléments quantitatifs...) et reformuler
- Ingrédients
 - Les ingrédients clés en cuisine (herbes, légumes frais/secs, fruits)
 - Viandes et poissons
- Cuissons
 - Les méthodes clés de cuisson et équipements en cuisine
- Présenter un plat
 - Décrire un plat, les ingrédients, la méthode de cuisson
- Maîtriser le vocabulaire de la cuisine
 - Parler des ingrédients courants et exceptionnels en cuisine
 - Maîtriser le vocabulaire de toutes les méthodes de cuissons
- Entrée, plat et dessert
 - Présenter un menu, la conception d'un plat et les influences culinaires locales et internationales
- Accords mets- vins
 - Acquisition d'un vocabulaire œnologie ; l'utilisation du vin dans les plats
- Gérer un restaurant
 - Focus vocabulaire commercial (commandes fournisseurs, facturation, méthodes de paiement)
 - Présenter l'équipe en cuisine, en salle et leurs tâches
 - Maîtriser les techniques de présentation (briefing de l'équipe avant le service...)
 - Parler de démarches qualité, hygiène en cuisine
 - Maîtriser le vocabulaire explicitant les gestes barrières et les mesures préconisées de sécurité en période d'épidémie coronavirus Covid-19 ainsi qu'en période de reprise progressive de l'activité.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est formée d'une responsable pédagogique qui encadre une équipe de 50 formateurs.

Moyens pédagogiques et techniques

- Salle de classe virtuelle (chat, webcam, tableau blanc interactif, partage de vidéos)
- Jeux de rôle
- Enregistrement des séquences de visioconférence téléchargeables
- Documents supports de formation projetés.
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Test de positionnement
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.

- Test de niveau final
- Certificat de réalisation de l'action de formation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.

Modalités de certification

Certification

Passage du test d'aptitude à travailler en allemand – LILATE

Détails sur la certification

La certification Test d'aptitude à travailler en allemand - LILATE (Live Language Test) atteste du niveau de langue d'un individu, et de sa capacité à travailler, en ayant recours à la langue allemande, notamment face à des interlocuteurs natifs.

Test de compréhension d'une vidéo, d'une bande son, et mise en situation réelle d'une conversation avec un locuteur natif, test d'écriture et d'orthographe, test de lecture et compréhension de l'écrit, jeu de rôle et mise en situation simulée.

Durée de validité (en années)

2

Tarif de la formation

1950.00 €