

FORMATIONS

THYLIANE ACADEMIE

12 Route de Front de Terre, Dakar, SÉNÉGAL

Tél : (+221) 76 832 66 01



SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ÊTRE, SAVOIR-VIVRE

CUISINES DU MONDE

+ Apprentissage des règles d'hygiène corporelle et alimentaire, ainsi que des procédures de nettoyage

OBJECTIFS : Découvrir les principaux plats de cuisine familiale du Monde, ainsi que diverses pâtisseries, dans le respect des bonnes pratiques culinaires et hygiéniques.

Démarrage : lundi 07 décembre 2020

Horaires : 08h30-12h30

Effectifs : min. 3 à 6 personnes max.

Formations en soirée ou le samedi matin sur demande uniquement (5 personnes min)

Module 1 : Cuisine française - 40 000 FCFA / Durée : 5 jours

Blanquette de veau / Hachis parmentier / Quiche lorraine / Bœuf bourguignon / Ratatouille / Tomates à la provençale / Poulet rôti / Poulet basquaise / Gratin dauphinois

Module 2 : Cuisine italienne - 40 000 FCFA / Durée : 5 jours

Osso bucco / Risotto / Lasagnes au bœuf / Tagliatelles à la carbonara / Cannelonis

Module 3 : Cuisine marocaine - 40 000 FCFA / Durée : 5 jours

Tajine d'agneau / Couscous / Harira / Pastilla / Pains plats, crêpes et galettes

Module 4 : Cuisine libanaise - 40 000 FCFA / Durée : 5 jours

Taboulé / Houmous / Labné / Baba Ganoush / Kibbehs / Pains pita / Chawarma / Moussaka libanaise

Module 5 : Cuisine chinoise - 40 000 FCFA / Durée : 5 jours

Mi Sao / Crevettes sautées au curry / Rouleaux de printemps / Riz cantonné / Nems / Beignets de crevettes / Soupe chinoise

Module 6 : Cuisine indienne - 40 000 FCFA / Durée : 5 jours

Curry d'agneau / Poulet Tikka Masala / Poulet Tandoori / Curry de légumes / Plat végétarien au choix

Module 7 : Cuisine ouest-africaine - 40 000 FCFA / Durée : 5 jours

Thiéboudiène / Thiebou Yapp / Yassa poulet / Mafé / Poisson braisé / Alloko / Fonio / Sauce Moyo

Module 8 : Bonnes pratiques - 40 000 FCFA / Durée : 5 jours

Réglage des feux de cuisson en fonction du type de préparation / Cuisson des pâtes/viandes/crevettes/poissons/légumes vapeur/ légumes bouillis ou en sauce/ Vinaigrettes et sauces

Module 9 : Pâtisserie – 45 000 FCFA / Durée : 5 jours

Pâte feuilletée / Pâte brisée / Pâte sablée / Pâte à pizza / Pâte à crêpes et gaufres / Pâte à bugnes / Pâte à madeleines

Une évaluation sera faite à la fin de chaque module pour mesurer le niveau d'acquisition des enseignements.

Délivrance d'une attestation reconnue par le Ministère de la formation professionnelle à l'issue de chaque module de formation.

NOUNOU ou GARDE D'ENFANT

OBJECTIFS :

- Avoir une bonne base théorique et les outils nécessaires pour gagner la confiance des parents
- Connaître les besoins de l'enfant à chaque étape de son développement
- Savoir comment mener les interactions avec l'enfant afin de pouvoir faciliter son développement
- Apprendre les gestes de premiers secours
- Assimiler les règles d'hygiène et de propreté pour elle et l'enfant
- Comprendre les bases de l'alimentation et de la nutrition infantile

Une évaluation sera faite à la fin de chaque module pour mesurer le niveau de compréhension des participantes et leur capacité pratique.

Formation dispensée par des spécialistes de la Petite enfance.

Délivrance d'une attestation reconnue par le Ministère de la formation professionnelle à l'issue des deux modules de formation.

Date de démarrage : **Samedi 05 décembre 2020**

Chaque samedi de 10h00 à 12h00. Calendrier fourni sur demande.

Durée de la formation : **30 heures (dont 28 heures de cours + 2 heures d'évaluation)**

Coût global de la formation : **100 000 FCFA (payables en 3 mensualités)** dont 10 000 FCFA de frais d'inscription

La première mensualité est à régler avec les frais d'inscription.

Option proposée à l'employeur

Après la formation et le placement de la nounou, la **THYLIANE ACADÉMIE** propose un service de suivi toutes les deux semaines avec des déplacements à domicile.

Coût : 20 000 FCFA pour 1 mois, soit 2 déplacements.

QUALITÉS PERSONNELLES REQUISES EN TERMES DE SAVOIR-ÊTRE

Rigueur

Ponctualité

Discrétion

Respect

Empathie

Rapidité

Patience

Autonomie

Organisation

Sincérité

Honnêteté

Vigilance

Adaptabilité

Bonne résistance physique et nerveuse

PIÈCES À FOURNIR POUR L'INSCRIPTION

- Une photocopie légalisée de la carte d'identité nationale
- Un extrait de naissance
- Un extrait de casier judiciaire (nécessaire pour un éventuel placement à l'issue de la formation)
- Une lettre de motivation manuscrite, sinon imprimée
- Une photo d'identité

Perspectives d'emploi

À l'issue de la formation, la THYLIANE ACADÉMIE se réserve le droit de proposer aux élèves les plus prometteurs de devenir des employées de l'agence de placement du même nom.

Les futures employées seront alors envoyées en mission chez le client de l'agence de placement THYLIANE ACADÉMIE pour une durée déterminée ou indéterminée.

Une protection sociale lui sera proposée durant sa période de travail.