

Français sur Objectifs Spécifiques

Cuisine Pâtisserie Boulangerie

MIS À JOUR EN FÉVRIER 2026

PRÉREQUIS

Aucun, mais une expérience ou projet professionnel en cuisine, pâtisserie ou boulangerie est un plus.

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

Environ 60h
20h / semaine (matin ou après-midi)

LIEUX DE LA FORMATION

- Présentiel (Île-de-France)
- À distance
- Blended learning

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- Test de positionnement initial
- Entretien individuel d'analyse des besoins professionnels
- Construction d'un parcours personnalisé
- Entrées et sorties permanentes

TARIFS ET FINANCEMENT

- Compte Personnel de Formation (CPF)
- France Travail
- Financement personnel en plusieurs fois

**NOUS CONTACTER
POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS**

ACCESSIBILITÉ

Sites accessibles aux Personnes en Situation de Handicap (PSH).
Accès à la formation,
contactez le référent handicap :
referenthandicap@nuevo.fr

OBJECTIFS

Développer la maîtrise du français professionnel pour travailler en cuisine, pâtisserie ou boulangerie et se préparer au Diplôme de Compétence en Langue (DCL FLE).

- Comprendre et utiliser le vocabulaire culinaire et des consignes d'hygiène
- Lire et interpréter une recette professionnelle
- Décrire et expliquer les étapes d'une préparation
- Interagir avec une équipe en cuisine, en laboratoire de pâtisserie ou en fournil
- S'entraîner aux épreuves du DCL FLE

COMPÉTENCES VISÉES

- Lire et exécuter une recette en français
- Respecter et expliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Travailler en équipe dans une brigade de cuisine ou atelier de pâtisserie
- Communiquer avec un supérieur ou un collègue lors des préparations
- Comprendre et suivre des plannings de production

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cours interactifs, mises en situation professionnelles (lecture de recettes, hygiène, préparation), glossaire métier, ateliers pratiques, exercices sur documents techniques.

Format standard : 3 semaines – 20h/semaine + travail personnel guidé + ateliers pratiques

CONTENU DE LA FORMATION

Travail des 4 compétences (compréhension orale, compréhension écrite, production orale et production écrite) à travers :

- Jeux de rôle (donner et recevoir des consignes en cuisine, expliquer une étape de préparation).
- Activités autour de documents authentiques (recettes, fiches techniques, consignes HACCP).
- Exercices ciblés sur le lexique culinaire et de production.
- Séances de préparation au DCL FLE.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Test de positionnement
- Évaluation intermédiaire
- Évaluations des acquis en cours de formation
- Examen final

SUITE DE PARCOURS

Accès vers d'autres parcours FOS (BTP, Hôtellerie-Restaurant) ou poursuite vers Français Professionnel BI-B2.

CONTACTS



01 86 95 50 10



y.boumalouka@nuevo.fr



<https://nuevo-langues.fr/>