

MODULE 10 / Cours à domicile

Mon dossier cours à domicile

Plan de pièce, rotations, capacité, accueil et solution de secours.

VOTRE OBJECTIF	COMMENT UTILISER CE CAHIER
Plan de pièce, rotations, capacité, accueil et solution de secours.	Lisez la méthode et le cas pratique, complétez la trame puis choisissez une action datée. Les exemples servent de point de départ.

Votre projet

Atelier / thème	Date de séance	Responsable
À compléter	À compléter	À compléter

Les montants sont des hypothèses pédagogiques. Les validations sanitaires, juridiques et fiscales restent propres à votre activité.

Dans ce cahier

- 01 Comprendre la méthode et les choix à faire
- 02 Étudier un exemple et repérer les erreurs courantes
- 03 Compléter votre document de travail
- 04 Organiser vos prochaines actions

VOTRE POINT DE DÉPART
Ce que je sais déjà :
Ce que je dois encore vérifier :

COMPRENDRE ET APPLIQUER

Concevoir un atelier à domicile

Recevoir quatre personnes chez soi est un changement d'usage et d'organisation, pas simplement déplacer une recette. Commencez petit : un thème, un effectif limité, des composants préparés à l'avance et un parcours clair entre entrée, lavage des mains, postes et départ.

Dessiner le parcours

Dessinez le plan à l'échelle, même sur une feuille : entrée, vestiaires, lavage des mains, postes, four, stockage, toilettes et sortie. Une personne ne doit pas traverser la zone de préparation avec un manteau ou un sac. Prévoyez une place pour les objets personnels et une circulation qui ne coupe pas le poste chaud.

- Pour quatre débutants, prévoyez deux binômes et une rotation écrite plutôt que quatre personnes autour du même robot.
- Gardez les couteaux, plaques chaudes et produits de nettoyage hors de la zone de passage.
- Annoncez l'accès aux toilettes et les règles avant de remettre les tabliers.

Dimensionner le programme

À domicile, le temps de rangement et la capacité du four sont souvent les limites. Préparez les étapes longues ou installez deux postes identiques. Limitez le nombre de recettes à un résultat réellement atteignable ; une démonstration complémentaire peut être filmée et donnée après le cours.

- Exemple 3 h : 15 min accueil, 20 min hygiène et pesées, 45 min pâte, 35 min garniture, 25 min dressage, 20 min dégustation/emballage, 20 min remise en état.
- Si la cuisson est unique, prévoyez une rotation et un temps d'attente utile : finition, fiche de calcul ou questions.
- Le matériel personnel cassé ou prêté est inscrit dans l'inventaire et contrôlé avant le groupe.

Séparer vie privée et activité

Stockez les ingrédients et produits de l'atelier dans des bacs fermés et identifiés. Rangez les objets personnels, les animaux et les activités domestiques avant la mise en place. Définissez une zone où les photos sont autorisées et demandez l'accord des participants avant toute publication.

- Un placard dédié, une glacière propre et une caisse "départ" suffisent pour commencer.

- Prévoyez une solution si l'eau chaude, le four ou internet tombe en panne.
- Annoncez à l'avance les contraintes : escalier, accessibilité, chaussures, enfants accompagnants, stationnement.

Cas pratique commenté

LA SITUATION

Cas concret : vous recevez quatre adultes dans la cuisine de votre résidence principale. Deux postes sont installés sur l'îlot, le four est réservé à une seule rotation et les pesées sont préparées en boîtes numérotées. Les manteaux restent à l'entrée ; la caisse de nettoyage n'est sortie qu'après le départ.

À éviter

Accepter huit personnes parce que huit tabourets tiennent dans la pièce, sans tester les circulations, la vaisselle et le four.

Votre mise en pratique

Faites un plan de votre pièce, puis simulez le déplacement de quatre personnes avec un plateau dans les mains. Notez les deux croisements dangereux et la modification à faire avant de vendre.

Résultat à obtenir : Un plan coté, un conducteur de séance à domicile et une liste de capacité maximale.

APPROFONDISSEMENT PROFESSIONNEL

Concevoir un format compatible avec le logement réellement disponible.

Calculer la capacité utile

Dessinez les zones du logement utilisées pendant la séance, les passages et le stockage nécessaire à chaque étape. Testez le travail avec des plateaux et l'accès aux équipements. La capacité retenue est celle de la contrainte la plus forte, sous réserve des vérifications réglementaires et assurantielles ; ce n'est pas le nombre de chaises autour de la table.

Séparer les usages domestiques

Préparez l'organisation des habitants, animaux, repas du foyer et livraisons pendant l'atelier. Définissez ce qui doit être libéré, nettoyé, protégé ou rendu inaccessible. Refaire ce contrôle avant chaque séance : un domicile évolue quotidiennement, contrairement à un poste réservé en permanence à la production.

Étude de cas : à vous de décider

Vous avez quatre chaises et deux vrais postes. Le stockage disponible permet seulement trois kits de produits. Quel effectif annoncer avant toute autre vérification ?

MON RAISONNEMENT / MES CALCULS

Corrigé indicatif

À ce stade, deux postes constituent la limite pratique si l'offre promet une pratique individuelle ; le stockage à trois ne permet pas d'augmenter ce nombre. Un format en binômes exige un test différent et une annonce explicite. L'effectif final reste conditionné par les vérifications d'accueil, d'usage et d'assurance.

Pièce à ajouter au dossier

Un plan à l'échelle approximative, une liste de capacités mesurées et une procédure de séparation des usages.

Grille de réussite

Critère observable	Score 0 / 1 / 2	Preuve à joindre
La contrainte limitante est identifiée.	À compléter	À compléter
Le stockage et les circulations sont inclus.	À compléter	À compléter
Le format annoncé correspond aux postes utilisables.	À compléter	À compléter

0 : absent ou erroné ; 1 : partiel, à vérifier ; 2 : démontré par une preuve. Repère pédagogique : 5/6 sans critère à 0. Reprendre la méthode et corriger le livrable si nécessaire. Les conditions de sécurité et d'exercice non résolues restent bloquantes, quel que soit le score. Autoévaluation non certifiante.

Documenter votre évaluation

Preuve / source et date	Ce que cette preuve démontre

Critère à retravailler	Correction prévue	Échéance

Mon total : / 6 Date de réévaluation :

Repère de classement : conservez la première version, la correction et la preuve qui justifie votre nouvelle évaluation. Ne joignez pas de données sensibles inutiles.

VOTRE DOCUMENT DE TRAVAIL

La trame à compléter

Adresse du lieu : [à transmettre après validation]

Version : [01]

1. CAPACITÉ TESTÉE

Personnes maximum
annoncées : À compléter

postes : À compléter

binômes : À compléter

Durée totale incluant installation/rangement : [__ h]

Four : [capacité / rotations]

froid : [capacité / solution]

eau : À compléter

2. PLAN DE LA PIÈCE (à dessiner au verso)

Entrée / sacs : À compléter

lave-mains : À compléter

postes : À compléter

Four / plaques : À compléter

stockage fermé : À compléter

déchets : À compléter

Issue dégagée : [oui/non]

obstacle à retirer : À compléter

Accès / escalier / stationnement / alternative : À compléter

3. ROTATION DES POSTES

Binôme A : [pesées / pâte / nettoyage] de À compléter à À compléter

Binôme B : [pesées / pâte / nettoyage] de À compléter à À compléter

Démonstration visible depuis : À compléter

personne qui observe sécurité : À compléter

4. CONDUCTEUR EXEMPLE (3 H)

00:00 accueil + règles

00:15 pesées

00:30 démonstration

00:50 pratique

01:20 pause/nettoyage

01:35 démonstration 2

01:55 pratique

02:30 cuisson/attente utile

02:45 finition/départ

5. KIT À PRÉPARER

- ☐ Bacs ingrédients étiquetés ☐ balance de secours
- ☐ thermomètre ☐ tabliers propres ☐ savon/essuie-mains
- ☐ boîtes de transport ☐ trousse secours ☐ téléphone chargé
- ☐ solution four/robot/eau indisponible

6. LIMITES D'ACCUEIL

Enfants accompagnants : [oui/non]	personnes à mobilité réduite : [solution]
Animaux absents de la zone : [oui/non]	photos : [consentement séparé]

Condition qui déclenche un report : À compléter

Test réalisé avec : [nom] le [date]	durée réelle : À compléter	correction : À compléter
-------------------------------------	----------------------------	--------------------------

PASSER À L'ACTION

Votre décision, par écrit.

Appuyez-vous sur le cas pratique et vos données réelles. Gardez une trace des points confirmés et de ceux qui nécessitent encore une réponse.

Décision retenue	Pourquoi ce choix ?

Action	Responsable	Date cible	Preuve attendue

Avant de classer ce document

- ☐ J'ai remplacé les hypothèses par mes chiffres ou mes informations.
- ☐ J'ai identifié les validations encore nécessaires.
- ☐ J'ai choisi une prochaine action et une échéance.
- ☐ J'ai daté cette version et conservé les justificatifs.

Notes et retours après votre première séance

Ce qui a fonctionné	Ce que je change à la prochaine séance