

# Le professionnalisme

## Guide du module



Sheryl-Anne Surprenant

Académie internationale des professionnelles  
de l'alimentation vivante | [www.aipav.org](http://www.aipav.org)

Programme *Formatrice en alimentation vivante – Module 8: Le professionnalisme*

Publié au Canada en 2014 par l'AIPAV | *Crusine Santé*.

Tous droits réservés © Sheryl-Anne Surprenant 2014.

Sheryl-Anne Surprenant affirme son droit d'être reconnue en tant qu'auteure du présent ouvrage, sous la *Loi des droits d'auteurs*. Le contenu du présent ouvrage est sujet aux règlements et aux lois sur les droits d'auteur. Le présent ouvrage ne peut pas être reproduit en partie ou en totalité, traduit, publié, transmis (mécaniquement, manuellement, électroniquement ou autrement), photocopié, numérisé, enregistré ou stocké sur un système de distribution quelconque, sans l'autorisation préalable explicite et écrite de l'auteure.

## Avertissement

L'auteure est exonérée par la présente, de toute responsabilité pour quelque tort, perte ou risque, personnel, professionnel ou autre, qui pourrait résulter de l'utilisation ou de la mise en pratique du matériel contenu dans la présente publication. Les recommandations et les techniques contenues dans présent document ne doivent en aucun cas être prises pour un avis financier ou médical. En cas de doute, veuillez s'il-vous-plaît consulter un professionnel de compétent avant de les mettre en application.

## Table des matières

Votre apparence professionnelle .....	5
L'accueil des participants.....	6
La table de présentation.....	7
Débuter l'atelier cru.....	8
Des démonstrations crulinaires professionnelles.....	9
Terminer l'atelier sur une note positive.....	10
Exercices.....	11

***MODULE 8: Le professionnalisme***

*Résumé:* Découvrez comment avoir une apparence professionnelle; comment accueillir vos participants; comment vous présenter personnellement; comment débiter et diriger votre atelier; comment exécuter les préparations culinaires d'une façon professionnelle qui épatera votre auditoire; et, comment terminer votre atelier sur une note positive.

## Votre apparence professionnelle

Il est important de projeter une image professionnelle tout en étant confortable. Voici quelques considérations à garder en tête lorsque vient le temps de choisir.

- ★ Choisir une tenue qui soit classique, confortable, pratique et qui vous va bien.
- ★ Préférer les vêtements à entretien facile, qui ne se tache pas facilement et que vous pourrez laver fréquemment.
- ★ Éviter tout accessoire qui pourrait poser un danger ou être encombrant.
- ★ Attacher vos cheveux ou choisir une coupe courte.
- ★ Porter des souliers confortables.

### ***Notes:***

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## L'accueil des participants

On dit que les premières impressions sont importantes. Mieux vaut en faire une bonne, n'est-ce pas? Mettez en place ces quelques suggestions, et vos participants se sentiront bien à l'aise dès les premiers moments.

- ★ L'accueil chaleureux est d'une importance capitale!
- ★ Table d'accueil: confirmer inscription et distribuer la documentation.
- ★ Indiquer où s'asseoir.
- ★ Boutique à l'arrière? Quel bon brise-glace!
- ★ Table de présentation captant l'attention, jolie, ordonnée.

### **Notes:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

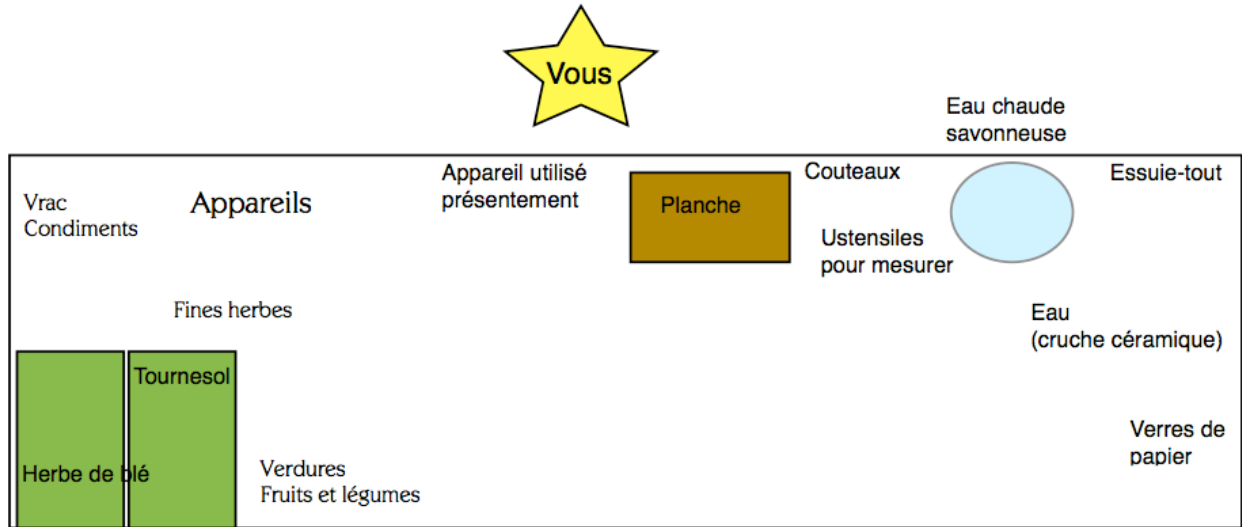
---

---

## La table de présentation

Voici un schéma rudimentaire des différents éléments souvent retrouvés sur une table de démonstration culinaire.

### Table de démonstration



### **Notes:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





## Des démonstrations culinaires professionnelles

Les démonstrations culinaires intéressent énormément les auditoires. Découvrez comment leur donner un air professionnel en suivant les quelques conseils ci-dessous:

- ★ Nom de la recette
- ★ Où trouver la recette dans la documentation (le numéro de page)
- ★ Technique et/ou équipement utilisés
- ★ Ingrédients spéciaux
- ★ Valeur nutritive
- ★ Profiter du temps de dégustation pour répondre aux questions et recueillir des commentaires.

### **Notes:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





## Paroles de clôture

*Prenez du temps pour penser à comment terminer votre atelier d'une telle façon que tout le monde parte avec le sourire aux lèvres.*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---