

ב"ה

PROGRAMME THEORIQUE ET PRATIQUE DE LA FORMATION CACHEROUT



APPLIQUEE AUX RESTAURANTS,
BOULANGERIES ET PARTICULIERS

Sommaire

- ✓ **Programme de formation théorique**
- ✓ **Programme de formation pratique**
- ✓ **Validation de La formation**

Programme de la formation théorique

La formation théorique s'effectue par une étude sur texte sur les lois pratiques de la Cacherout et est complétée par une formation à distance via notre site internet www.codedelacacherout.com où chaque membre dispose d'un code pour accéder à son propre espace où il devra passer des examens après avoir étudié les différents cours proposés.

Il devra obtenir à chaque examen une note égale à 20/20 pour être convoqué à l'examen final qui lui permettra s'il obtient une note égale ou supérieure à 18/20 de valider sa formation théorique.

Programme de la formation théorique :

LA HALA / HALA

- La Mitsvah et son obligation
- Quelle sorte de pâte est concernée par la Mitsvah
- Associer les pâtes
- Les différentes étapes du prélèvement de la Hala
- Prélever Chabbat ou Yom Tov

LE PAIN / PAT AKOUM

- L'interdiction
- La différence entre un pain du commerce et un pain fait maison
- Les conditions pour autoriser le PAT AKOUM
- Les cas de force majeure

LA CUISSON / BICHOUL GOY

- L'interdiction
- Les aliments concernés par cette interdiction
- Les conditions pour permettre BICHOUL GOY
- Les employés dans un restaurant ou à la maison

LE VIN / YAIN NESSEHR

- L'interdiction
- Les vins concernés
- Les contacts du vin avec un goy
- Le vin cuit
- Les contacts du vin avec un juif qui n'observe pas Chabbat

LES ALIMENTS DANGEREUX

- Le poisson et la viande
- Le lait et le poisson
- Les œufs, l'ail et l'ognon épluchés qui ont passé la nuit
- Les manières de boire dangereuses
- Les aliments et boissons sous un lit
- Les aliments et boissons qui entraînent l'oubli
- Les aliments dans les toilettes

LES PRODUITS D'ISRAEL : TROUMOT OUMAASSEROT

- La Mitsvah et son obligation
- Les différents prélèvements
- Les fruits concernés
- Qui prélève ?
- La manière de prélever
- Les étapes du prélèvement
- A qui donner le prélèvement de nos jours ?
- Donner le Maasser des pauvres
- Prélever Chabbat et Yom Tov
- Date limite pour s'acquitter de ses dettes

LA CACHERISATION / HAKCHARAT KELIM

- La Mitsvah et son obligation
- Les différentes manières de Cachériser
- Les ustensiles Cachérisables

TREMPAGE DE LA VAISSELLE / TEVILAT KELIM

- La Mitsvah et son obligation
- Tevila : l'appartenance de l'objet

- Tevila : la matière de l'objet
- Tevila : l'utilisation de l'objet
- Le déroulement de la Tevila

LE LAIT ET SES PRODUITS DERIVES / HALAV ISRAEL

- Le lait surveillé
- Le lait issu d'une traite effectuée Chabbat
- Le lait d'un non juif
- Le beurre
- Le fromage
- Les yaourts
- Le lait en poudre
- Autres

LE LAIT ET LA VIANDE / BASSAR VEHALAV

- L'interdiction
- La séparation
- Les dispositions à prendre
 1. En cuisine
 2. Lors d'un repas
 3. Dans le temps
- Le Parvé cuit dans une vaisselle de viande
- Autres cas (Maarit ayin, les enfants, un malade...)

LES POISSONS / DAGUIM

- Reconnaître un poisson Cacher
- Les poissons en morceaux
- Les poissons en conserve
- Les poissons broyés
- Les œufs de poisson
- L'huile de poisson
- Les insectes dans le poisson
- Mélange de poisson et de viande
- Saler ou griller du poisson avec de la viande
- Manger du poisson avec un produit laitier

LES ŒUFS / BETSIM

- Reconnaître un œuf Cacher

- Un œuf Taref
- Un œuf interdit qui s'est mélangé avec des œufs autorisés
- Trace de sang dans les œufs

LES INSECTES / BDIKAT TOLAIM

- L'interdiction d'en consommer
- Les insectes de la terre
- Les insectes de l'eau
- Les insectes volants
- L'obligation de vérifier
- Qui est compétent pour la vérification
- Vérification le Chabbat et le Yom Tov
- Apprendre à vérifier les fraises
- Apprendre à vérifier la laitue
- Apprendre à vérifier le chou
- Apprendre à vérifier le céleri
- Apprendre à vérifier le fenouil
- Apprendre à vérifier la menthe
- Apprendre à vérifier le persil
- Apprendre à vérifier la coriandre

Programme de la formation pratique

<i>Thème</i>	<i>Travaux Pratiques</i>
Comment Cachériser un four et une cuisinière?	Cachérisation des différents fours et cuisinières
<i>Thème</i>	<i>Travaux Pratiques</i>
Apprendre à reconnaître les matières	Exercices
<i>Thème</i>	<i>Travaux Pratique</i>
Comment Cachériser un évier ?	Cachérisation des différents éviers
<i>Thème</i>	<i>Travaux Pratiques</i>
Comment Cachériser les différents appareils électroménagers de la cuisine ?	Cachérisation des fours à micro-ondes (combinés ou non), frigidaire, congélateur, lave vaisselle
<i>Thème</i>	<i>Travaux Pratiques</i>
Cachérisation en toute sécurité et bonne relation avec les Goyim	Apprendre à faire un état des lieux avant la Cachérisation et un rapport en fin de Cachérisation
<i>Thème</i>	<i>Travaux Pratiques</i>
Apprendre à vérifier les légumes	Vérification de : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Asperge ✓ Poireau ✓ Feuilles d'algue ✓ Artichaut ✓ Brocoli ✓ Choux fleurs ✓ Choux blanc ✓ Chou rouge ✓ Champignon
<i>Thème</i>	<i>Travaux Pratiques</i>
Apprendre à vérifier les légumes	Vérification de : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Origan frais ✓ Laitue ✓ Coriandre ✓ Basilic

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Menthe ✓ Persil ✓ Céleri en branche ✓ Cardons ✓ Fenouil ✓ Piment ✓ Epi de maïs
Thème	Travaux Pratiques
Apprendre à vérifier les fruits qui sont suspectés d'être véreux	Vérification de : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pistache ✓ Noix de cajou ✓ Citron ✓ Orange ✓ Caroube ✓ Abricot ✓ Grenade
Thème	Travaux Pratiques
Apprendre à vérifier les fruits suspectés d'être véreux	Vérification de : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Figue ✓ Datte ✓ Fraise ✓ Framboise ✓ Cerise
Thème	Travaux Pratiques
Apprendre à vérifier les aliments suspectés d'être véreux	Vérification de : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Poisson ✓ Farine ✓ Riz ✓ Semoule
Thème	Travaux Pratiques
Façon de se conduire pour un Machguia'h	<ul style="list-style-type: none"> ✓ problèmes de yi'houd ✓ façon de se conduire ✓ façon d'expliquer aux Goyim nos lois de Cacherout ✓ Comment s'adresser à son patron Rédiger un rapport

Validation De La Formation

Attention ! Le Beth Hamidrash de la Cacherout pourra valider votre formation seulement après certitude que vous respectez la Hala'ha avec la crainte de D.

1- Validation par le Beth Hamidrash de la Cacherout

Votre formation sera validée et reconnue par le Beth Hamidrash après :

- Obtention d'une note égale ou supérieure à 18/20 au contrôle général à l'écrit portant sur tout le programme de la formation Cacherout théorique
- La validation par les formateurs de l'examen pratique final

2- Validation par les Rabbanim :

Après avoir obtenu la validation du Beth Hamidrash, vous serez présentés aux Rabbanims qui suivent le projet pour qu'ils valident à leur tour votre formation.

Les Rabbanims qui ont à ce jour, acceptés de suivre le projet sont :

- **Rav Yermiahou KOHEN CHELITA**
- **Rav Yossef David FRANKFORTER CHELITA**
- **Rav Levy KAHN CHELITA**