

## Programme de formation

### Pré-certification Cuisine

**Session :** PC CUI 1 ROS

**Dates :** du 10/09/2018 au 19/10/2018

<b>Organisme :</b> AIME Les Vernades 07260 Rosières ☎04-75-39-96-33 ✉ <a href="mailto:aime@emploi-formation.org">aime@emploi-formation.org</a>	<b>Raison sociale :</b> Association A.I.M.E. Agir Innover Mobiliser Essaimer <b>Forme juridique :</b> Association loi 1901 <b>Numéro d'OF :</b> 82070066107 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'état)
---	--

### Objectifs de l'action

- Acquérir les compétences de bases en cuisine
- Acquérir les connaissances nécessaires à une entrée en formation qualifiante
- Renforcer ses connaissances du secteur de la Restauration et adapter ses outils de recherche d'emploi

### Public visé

- Demandeurs d'emploi, inscrits ou non à PE cherchant à s'insérer sur le marché du travail, âgés au minimum de 16 ans.
- Personnes ayant besoin d'une remise à niveau (matières générales ou cuisine) en vue d'entrer en formation certifiante cuisine
- Public prioritaire ciblé par la Région, sans hiérarchisation :
  - les jeunes de moins de 26 ans qui ne sont ni en formation ni en emploi
  - les personnes reconnues « travailleurs handicapés »
  - les bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA)
  - les femmes souhaitant se réinsérer sur le marché du travail après une période d'inactivité
  - les adultes « séniors » (plus de 45 ans)
  - les demandeurs d'emploi issus des quartiers prioritaires – Politique de la ville au titre du cofinancement FSE.

### Durée et organisation :

6 semaines dont 1 semaine en entreprise

Durée session : 185h au total (150h en centre et 35h en entreprise)

30 heures hebdomadaires réparties sur 4 jours (Lu/Ma/Mer/Je) horaires variables (amplitude de 9h à 18h30 selon planning fourni)

## Pré-requis

- Avoir un projet de formation en cuisine

## Domaine de formation

(En référence aux [articles L.6313-1 à L.6313-11 du Code du Travail](#))

Formation préparatoire à une formation certifiante.

## Contenu de formation

- **Accueil/Intégration/Bilan (7h).** *Objectifs* : identifier les besoins pour individualiser le parcours et l'adapter en cours de formation si besoin. *Contenus* : positionnement et diagnostic, évaluations, bilan individuel et collectif
- **Accompagnement vers l'emploi (7h).** *Objectifs* : adapter sa TRE pour optimiser l'accès à l'emploi. Définir, organiser et construire sa stratégie/méthode. S'outiller pour agir. Maintien de l'engagement/motivation. Plateformes Pôle Emploi et AURA. Conseil post-formation.
- **Citoyenneté, Laïcité, Valeurs de la République (4h).** *Objectifs* : définir les notions en lien avec une démarche citoyenne et professionnelle. *Contenus* : valeurs de la République, citoyenneté, laïcité, égalité, non-discrimination. Appui sur le kit pédagogique du Ministère CGET.
- **Remise à Niveaux Domaines Généraux (56h).** *Objectifs* : acquérir les connaissances nécessaires à une entrée en formation certifiante. *Contenus (en fonction des besoins)*: français, mathématiques, anglais.
- **Les bases de la cuisine (53h).** *Objectifs* : acquérir les compétences de base en cuisine. *Contenus* : tailler et cuire des légumes, griller des pièces de viandes, bases de pâtisserie, technologie culinaire.
- **Connaissance du secteur professionnel (7h).** *Objectifs* : approfondir sa connaissance du secteur de la restauration. *Contenus* : typologie d'établissements et de clientèle, les différents types de cuisine.
- **Hygiène et Sécurité au travail (14h).** *Objectifs* : appliquer les bons gestes en cuisine. *Contenus* : règles d'hygiène, gestes et postures.
- **Période d'Application en Milieu Professionnel (35h).** *Objectifs* : appliquer en entreprise les techniques de base apprises. S'approprier la culture d'entreprise.

## Modalités d'évaluation

Positionnement à l'entrée et à la sortie de formation + Auto-évaluation des compétences.

Des mises en situation régulières auront lieu pendant le parcours.

Réalisation d'une épreuve d'évaluation finale de mise en situation permettant de vérifier les capacités d'agir de nos stagiaires.

## Validation de la formation

- Remise d'une attestation de formation
- Remise d'une attestation des acquis de formation (en fonction des résultats obtenus lors de l'évaluation finale)

## **Intervenants**

Nos formateurs disposent d'une formation initiale ou continue de formateur qui leur confère les bases en pédagogie et situe le cadre de leurs interventions. Leur parcours personnel leur donne de la polyvalence, une sensibilité à nos publics permettant l'intérêt et la prise en compte de toutes les difficultés et capacités. Par ailleurs, ils participent régulièrement à des formations de professionnalisation.

## **Coût de l'action**

Coût à la charge du participant : 0€

Prise en charge par la Région Auvergne Rhône-Alpes suite à un Accord Cadre