

UN ACCOMPAGNEMENT COMPLET DES PERSONNES RÉFUGIÉES

LE TITRE PROFESSIONNEL – COMMIS DE CUISINE

Maîtriser les techniques de base de la cuisine traditionnelle et réaliser des préparations préliminaires et des mets simples.

Réceptionner et stocker des marchandises et des produits.

Participer à l'entretien du poste en cuisine et des locaux annexes, et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Se préparer au passage du Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine délivré par la CPNEFP-IH (Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle des Industries Hôtelières).

Pré requis

- Lire et comprendre des écrits simples, rédiger des informations élémentaires, réaliser des opérations de calcul et de conversions simples. – Niveau A2
- Être motivé et avoir un projet professionnel cohérent

Une expérience préalable en cuisine n'est pas demandée

A.I.M.E est lauréat de l'appel à projets « Intégration Professionnelle des Réfugiés » du Plan d'Investissement dans les Compétences piloté par le Ministère du travail. La Caisse des Dépôts est gestionnaire de cet appel à projets.

AIME EST UNE STRUCTURE DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

CONTACTS DE LA-BAS A ICI :

Aurore GUILLOT - Responsable du projet
07 86 99 52 67 - aguillot@aime-emploi-formation.org

Juliette PALLEC – Chargée de mission inclusion - entreprises
06 31 95 37 04 - jpallec@aime-emploi-formation.org



www.aime-emploi-formation.org



SIÈGE SOCIAL - ROSIÈRES

Les Vernades

07260 Rosières

Tél : 04 75 39 96 33

aime@emploi-formation.org



Cofinancé par l'Union européenne



PLAN D'INVESTISSEMENT DANS LES COMPÉTENCES

DE LÀ-BAS À ICI

Titre à finalité professionnelle « Commis de cuisine »

Intégration professionnelle des personnes réfugiées

- Formation qualifiante, alliant **accueil, accompagnement vers et dans l'emploi**
- Pour les personnes **bénéficiaires d'une protection internationale**
- Portée par l'**association AIME** et son **réseau de partenaires** en Auvergne-Rhône-Alpes.

AGIR
INNOVER
MOBILISER
ESSAIMER



MAJ 29 08 2022

DLBAI 2019-2023



« De là-bas à ici » propose un Titre à finalité Professionnelle « Commis de cuisine »

❖ **Formation qualifiante avec un parcours individualisé** : 15 modules pour valider les quatre blocs de compétences du métier de commis de cuisine.

❖ **Pratique de la cuisine** en plateaux techniques et **renforcement du français métier** (français sur objectifs spécifiques et français langue étrangère) et séances de **techniques de recherches d'emploi**.

❖ **Accompagnement vers et dans l'emploi** tout au long du parcours

❖ **7 semaines de stage** en milieu professionnel



MODALITÉS

▪ **PUBLIC** : Les personnes bénéficiaires d'une protection internationale résidant en Auvergne-Rhône-Alpes.

▪ **DURÉE ET PROGRAMME** :

- **795 heures** de formation (6 mois - 35h/semaine).
- **3 périodes de stages d'immersion** en entreprise (total de 7 semaines)
- **15 modules** en centre de formation : plateau technique cuisine, renforcement du français professionnel et des techniques de recherche d'emploi.
- **Logements** possibles pour la durée de la formation (bail mobilité)

▪ **LIEU DE FORMATION** :

- Rosières (07)
- Immersions en entreprises et accompagnement vers l'emploi en Auvergne-Rhône-Alpes

LES PRÉ – REQUIS A L'ENTREE EN FORMATION :

- Etre bénéficiaire de la protection internationale (réfugié, protection subsidiaire et temporaire, apatride)
- Avoir signé son CIR
- Niveau A2 en français acquis

AGIR
INNOVER
MOBILISER
ESSAIMER

