

Programme de formation

De là-bas à ici

Titre à Finalité Professionnelle de Niveau 3 Commis de Cuisine

Session : TFPCC DLBAI 1 JOY

Référencée N° de la formation : 03_2208897F – **N° de la session :** 1292069

Dates : Du 8 Novembre 2022 au 25 avril 2023

Organisme : AIME 615 Route des Vernades Zone commerciale 07260 Rosières ☎04-75-39-96-33 aime@emploi-formation.org	Raison sociale : Association A.I.M.E. Agir Innover Mobiliser Essaimer Forme juridique : Association loi 1901 Numéro d'OF : 82070066107 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'Etat)
---	--

Objectifs de l'action

Acquérir les compétences pour exercer le métier de 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 délivré par la CPNEFP-IH (Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle des Industries Hôtelières).
- Perfectionner son français professionnel et maîtriser le vocabulaire technique spécifique aux fonctions de commis de cuisine.

Public visé

Personnes bénéficiaires de la protection internationale (réfugié, protection subsidiaire, protection temporaire, apatride) venant de toute la région Auvergne-Rhône-Alpes. Les candidats doivent être majeurs.

Durée et organisation :

6 mois dont 7 semaines en entreprise.

Durée session : 795 h au total (550 h en centre et 245 h en entreprise)

35 heures hebdomadaires réparties comme suit :

- Du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h
- Et le vendredi de 9h00 à 12h30 et 13h30 à 15h00

La formation a lieu au sein du centre de formation AIME à Rosières (07) et à Joyeuse (07), et au sein du plateau technique de Joyeuse, selon le planning établi.

Possibilité d'hébergement pendant la durée du parcours.

Pré-requis

Être Bénéficiaire de la Protection Internationale (réfugié, protection subsidiaire, protection temporaire, apatride) et :

- Avoir signé son Contrat d'Intégration Républicaine (CIR) et finalisé les heures de français prescrites par l'OFII dans le cadre du CIR.
- Avoir un niveau de français A2 (DELF A2 ou niveau équivalent) : être en capacité de lire et comprendre des écrits simples, rédiger des informations élémentaires
- Être en capacité de réaliser des opérations de calcul et de conversions simples.

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Il est nécessaire d'être motivé et d'avoir un projet professionnel cohérent en cuisine.

Modalités d'accès à la formation

Le mois précédent le démarrage de la session :

- Réunion d'information collective et de positionnement + Entretien individuel d'évaluation des prérequis et de la motivation.
- Commission d'entrée le cas échéant.

Domaine de formation

Certification professionnelle inscrite au RNCP (RNCP31053)

Formacode 42752 : Cuisine / 42746 : Restauration

Code ROME : G1602 – Personnel de cuisine

Formation technique complétée d'un module de renforcement linguistique pour une meilleure insertion professionnelle. (Formacode 15235 : Français Langue Etrangère)

Contenu de formation

Formation en centre de formation (salle et plateau technique en cuisine)

Module de perfectionnement de la langue française. (125h tout au long du parcours)

- ✓ Français professionnel appliqué à la cuisine (FOS : français sur objectifs spécifiques)
- ✓ Renforcement du français du quotidien.

Module 1 : Phase d'accueil, diagnostic positionnement. (22.5 h)

- ✓ Présentation du cadre et du contenu de la formation.
- ✓ Connaissances de l'environnement professionnel.
- ✓ Diagnostique des compétences.
- ✓ Entretien individuel et contractualisation du parcours de formation.

Module 2 : Les grands principes de l'alimentation. (22.5 h)

- ✓ Les principaux objectifs du « programme national nutrition santé ».
- ✓ L'équilibre alimentaire.
- ✓ Les nutriments.
- ✓ Les régimes spécifiques.
- ✓ Les allergènes.

Module 3 : Réceptionner des marchandises. (15 h)

Compétence du bloc 3 : réceptionner et stocker des marchandises et des produits.

- ✓ Les procédures d'hygiène.
- ✓ Les contrôles à réception.
- ✓ Les procédures en cas de non conformités.

Module 4 : Stocker les marchandises. (7.5h)

Compétence du bloc 3 : réceptionner et stocker des marchandises et des produits.

- ✓ Les bonnes pratiques professionnelles, gestes et postures.
- ✓ Les règles d'hygiène.
- ✓ Les procédures de stockage et de déstockage.

Module 5 : Contribuer à gérer les stocks. (15 h)

Compétence du bloc 3 : réceptionner et stocker des marchandises et des produits.

- ✓ Appliquer les méthodes de valorisation des stocks.
- ✓ Effectuer un inventaire et utiliser l'outil informatique.
- ✓ Prévention des risques sanitaires.

Module 6 : Appliquer les règles de sécurité alimentaires. (22.5 h)

Compétence du bloc 5b : garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

- ✓ Analyser et comprendre les risques sanitaires.
- ✓ Comprendre la méthode HACCP.
- ✓ Les méthodes et procédures d'hygiène.
- ✓ Les services de contrôles sanitaires.
- ✓ Le tri des déchets et la gestion des invendus.

Module 7 : Appliquer les protocoles de nettoyage et désinfection. (15 h)

Compétence du bloc 5a : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail.

- ✓ Analyser et comprendre les risques sanitaires.
- ✓ Le plan de nettoyage et de désinfection.
- ✓ Les méthodes et procédures d'hygiène.
- ✓ Utiliser les équipements et produits de nettoyage et désinfection.

Module 8 : Se préparer et organiser son travail. (22.5 h)

Compétence du bloc 9b : Réaliser les préparations culinaires de base.

- ✓ Hygiène et sécurité.
- ✓ L'approvisionnement de la cuisine.
- ✓ Organiser son poste de travail.
- ✓ Travailler et communiquer au sein d'une équipe.
- ✓ S'adapter aux situations imprévues.

Module 9 : Travailler les produits. (37.5 h)

Compétence du bloc 9b : Réaliser les préparations culinaires de base.

- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène.
- ✓ Les opérations préliminaires.
- ✓ Connaître les principaux produits utilisés en cuisine traditionnelle.
- ✓ Gestion du gaspillage.

Module 10 : Transformer des produits pour des préparations froides. (37.5 h)

Compétence du bloc 9b : Réaliser les préparations culinaires de base.

- ✓ Les principes sanitaires qui guident l'action en cuisine.
- ✓ Préparer et assembler des hors d'œuvres.
- ✓ Approvisionner le buffet en respectant les consignes.
- ✓ Gestion des invendus.

Module 11 : Réaliser des préparations chaudes. (37.5 h)

Compétence du bloc 9b : Réaliser les préparations culinaires de base.

- ✓ Les risques et règles sanitaires liées aux préparations chaudes.
- ✓ Réaliser des préparations préliminaires de base.
- ✓ Vérifier les assaisonnements.
- ✓ Connaître les procédures de refroidissement et de remise en température.
- ✓ Dresser selon des consignes.

Module 12 : Mettre en œuvre les techniques de cuisson. (37.5 h)

Compétence du bloc 9b : Réaliser les préparations culinaires de base.

- ✓ Les différents modes de cuisson.
- ✓ Les différents types de cuisson.
- ✓ Les appareils de cuisson.
- ✓ Les enjeux sanitaires.
- ✓ Les relations client.

Module 13 : Réaliser des préparations en pâtisserie. (37.5 h)

Compétence du bloc 9b : Réaliser les préparations culinaires de base.

- ✓ Acquérir les techniques de base.
- ✓ Utiliser des matériels spécifiques de pâtisserie.
- ✓ Connaître les produits semi élaborés.
- ✓ Acquérir les procédures de refroidissement et règles de conservation.

Module 14 : Accompagnement professionnel. (60 h)

- ✓ Valoriser ses compétences.
- ✓ Techniques de recherche d'emplois.
- ✓ Suivi post formation.

Module 15 : Préparation à la certification. (35 h)

- ✓ Mises en situations professionnelles.
- ✓ Etudes de cas.
- ✓ Entretiens.

Immersion professionnelle en entreprises

7 semaines de stage réparties en 3 stages en entreprises de 2, 2 et 3 semaines tout au long du parcours de formation.

Accompagnement vers et dans l'emploi (en parallèle de l'ensemble du parcours)

Modalités techniques et pédagogiques

Individualisation et personnalisation des parcours

Accompagnement professionnel individuel et collectif

Ateliers collectifs et en sous-groupe

Accessibilité aux personnes en situation de handicap adaptée au cas par cas

Supports et matériels utilisés

- ✓ **Supports papiers tous formats** : supports de cours internes (notions de cours et exercices) / Supports d'autoformation / Supports didactisés concrets issus du monde professionnels / Manuels pédagogiques récents / Presse spécialisée et revues de presse
- ✓ **Supports visuels** : Projection de films / documentaires / reportage / vidéos tutos tirées d'Internet
- ✓ **Supports numériques** : Différentes plateformes pédagogiques e-learning (Parcouréo/Pix/ Khan Academy...) / Sites d'apprentissages en ligne toutes matières (exercices et cours) / Serious game

Documents remis

- ✓ Planning de formation
- ✓ Règlement intérieur
- ✓ Programme de formation
- ✓ Fil Rouge de la formation
- ✓ Livret individuel de formation
- ✓ Livret de l'alternance
- ✓ Documents pédagogiques

Modalités d'évaluation

Positionnement à l'entrée de formation et auto-évaluation des compétences.

Des mises en situation professionnelles, des études de cas, des questionnaires écrits et oral réguliers auront lieu pendant le parcours.

Passage de l'ensemble des 4 blocs de compétences constitutifs du Titre à Finalité Professionnelle de Commis de Cuisine.

Validation de la formation

- Validation de la Certification de Commis de cuisine (en totalité ou partiellement, en fonction du parcours de formation).
- Remise d'une attestation de formation.
- Remise du bilan de formation.

Taux de sorties positives et de satisfaction

Pas de résultats disponibles sur cette action qui démarre en 2022.

Sur l'ensemble des actions de formation menées par A.I.M.E en 2021 :

- 82.4 % de taux de sorties positives en cohérence avec le parcours et les freins des stagiaires
- 100 % des stagiaires ayant participé à nos actions en 2021 se disent « Satisfaits » ou « Très satisfaits » de la qualité globale de leur formation.

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 :

- ✓ Les formateurs en français langue étrangère et français à objectifs spécifiques sont diplômés. Ils disposent d'une expérience professionnelle auprès de publics non francophones.
- ✓ Le formateur en cuisine est cuisinier professionnel et formateur auprès de publics professionnels et de publics en insertion.

Les parcours personnels de nos formateurs leur donnent de la polyvalence, une sensibilité et une capacité d'adaptation à nos différents publics ainsi que la prise en compte tant de leurs difficultés que de leurs capacités. Par ailleurs, ils participent régulièrement à des formations de professionnalisation.

Coût de l'action

Coût total de la formation : 7.700 €

Coût à la charge du participant : 0€

Les coûts de la formation sont pris en charge par le Plan d'Investissement dans les Compétences (PIC) dans le cadre de l'Appel à Projet Intégration Professionnelle des Réfugiés piloté par le Ministère du travail, et cofinancés par les fonds européens FAMI.

Participation forfaitaire des stagiaires aux frais d'hébergement, transport et repas : au prorata des ressources du stagiaire.

Statut des stagiaires

Stagiaire de la formation professionnelle.

Rémunération des 18 – 29 ans dans le cadre de la rémunération des parcours PIC (Plan d'investissement dans les compétences).

Pour les plus de 30 ans, la rémunération de stagiaire de la formation professionnelle se fait en lien avec l'agence Pôle Emploi de la personne (convention sur tiers financeur).