



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAIMER



Maj : 14/03/2024

## Programme de formation

### Reconnaissance d'Aptitude à l'Emploi en Cuisine **RECAPE Cuisine**

**Session : RECAPE 3 JOY**

*Référencée Carif - N° de la formation : 231168389F – N° de la session : XX*

**Dates : A définir**

<b>Organisme :</b> AIME 10 place Soulège 07260 Joyeuse ☎ 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'Etat)
---	--

### **Objectifs de l'action**

- Maîtriser les savoirs de base associés aux métiers d'aide de cuisine / commis de cuisine
- Appliquer les compétences transversales et les notions réglementaires spécifiques à la cuisine
- Appliquer certaines techniques de base associées au métier d'aide de cuisine / commis de cuisine
- Maîtriser le vocabulaire des métiers de la cuisine
- Renforcer son autonomie dans la vie professionnelle

### **Public visé**

**Demandeurs d'emploi** rencontrant des difficultés d'intégration professionnelle du fait d'une maîtrise insuffisante du français et des codes professionnels, ou, si scolarisés en France, restant en difficulté avec les savoirs de base.

Les candidats doivent être majeurs.

### **Durée et organisation :**

**15 semaines :**

- 11 semaines en centre (en salle et en plateau technique),
- 4 semaines en stage (1 période d'immersion professionnelle)



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAIMER



Maj : 14/03/2024

**Durée session : 470 heures** (350 heures en centre et 120 heures en entreprise)

- 30 heures hebdomadaires réparties sur 4 jours : les lundis, mardis, jeudis et vendredis, de 09h00 à 12h30 et de 13h15 à 17h15
- 4 mercredis après-midi seront travaillés en soutien selon les besoins du stagiaire (13H30 – 16H30)

Localisation : centre de formation AIME à Joyeuse (07).

Les séances sont organisées en alternance entre l'apprentissage des savoirs de base et les techniques métier : les apprentissages « savoirs de base » prennent appui sur les contenus des séances « techniques métier ».

*Date de démarrage de la formation : à définir*

Pour les stagiaires venant d'hors Ardèche Méridionale, possibilité de logement en bail mobilité (bail meublé conditionné à la durée de la formation professionnelle). Pour plus d'information au sujet de ces logements, contactez le secrétariat de AIME : 04.75.39.96.33 / [accueil@aime-emploi-formation.org](mailto:accueil@aime-emploi-formation.org)

*Date d'accueil des stagiaires hors territoire : à définir*

## Pré-requis

- Être demandeur d'emploi, inscrit à Pôle Emploi
- Être en difficulté avec les savoirs de base ou avec la maîtrise de la langue française
- Avoir le projet de travailler en cuisine

## Domaines de formation

Renforcement linguistique et des savoirs de base pour une meilleure insertion professionnelle et apprentissage opérationnel des savoir-faire et savoir-être en cuisine.

Formacode 42754 : Hôtellerie restauration

## Contenu de formation

### ➤ Formation en centre de formation (salle et plateau technique en cuisine) – 11 semaines

#### ✘ **Accueil et intégration (7h)**

- Se présenter - S'intégrer dans un groupe
- Prendre connaissance et adhérer au fonctionnement et au programme
- Identifier ses objectifs de formation - Contractualiser un parcours personnalisé.

#### ✘ **Savoirs de base (168h dont 6h de soutien individualisé) :**

- **Français (95H) :** selon besoins :
  - **Soit Français Remise à niveau :**
    - Adaptation au langage professionnel (vocabulaire, registre de langue, tournures grammaticales) – communication écrite et orale.



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAIMER



Maj : 14/03/2024

- **Français sur objectif spécifique cuisine :**

- Français oral et écrit appliqué au milieu professionnel de la cuisine, des métiers de bouche et de l'agroalimentaire – Acquisition des compétences langagières nécessaires à l'apprentissage des savoir-faire et savoir-être en cuisine – professionnalisation des compétences orales.

- **Initiation / Renforcement des compétences mathématiques (35h) :**

- Maîtriser les 4 opérations-clés, les poids et mesures, la proportionnalité nécessaire au travail en cuisine
- Se repérer dans le temps / calcul de temps, conversions heures/minutes
- Se repérer dans l'espace

- **Initiation / Renforcement des compétences numériques (9h) :**

- Effectuer des recherches sur internet
- Utiliser les applications de géolocalisation
- Utiliser les applications de traduction

- **Employabilité (15h) :**

- Valoriser les acquis de la formation
- Attitudes et comportements professionnels attendus en cuisine
- Comprendre les documents de ressources humaines, préparer sa candidature.

- ✗ **Savoirs métier - apprentissage en cuisine (168h, dont 6 heures de soutien individualisé) :**

- **S'approprier les bases de la culture professionnelle de la cuisine afin de se repérer dans son environnement de travail (30H) :**

- Connaissance du secteur professionnel des métiers de la restauration
- Caractéristiques culinaires françaises
- Notions de diététique

- **Adopter une posture professionnelle conforme aux attentes de l'entreprise – savoir-être.**

- **Appliquer les normes de rangement, de sécurité sanitaire, d'hygiène et d'environnement de la cuisine (56H) :**

- Hygiène du personnel - nettoyage et désinfection - dangers sanitaires
- Prévention des risques professionnels
- Gestion des déchets

- **Appliquer les normes de réception et de rangement des marchandises (21H) :**

- Réception et stockage des marchandises

- **Appliquer certaines techniques de base associées au métier d'aide de cuisine/commis de cuisine (62H) :**

- Mettre en place son plan de travail
- Déchiffrer une fiche technique
- Nettoyage et pré-traitement des fruits et légumes



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAIMER



Maj : 14/03/2024

- Contribuer à la réalisation de préparations de base (chaudes et froides) telles que sauces, pâtes et crèmes – cuissons
- Conditionnement des produits

**Evaluation** des compétences acquises dans chaque module (14H)

Préparation et **bilan de formation** (7H).

**Soutien pédagogique individualisé** : chaque stagiaire bénéficiera au total de 12h de renforcement pour pallier ses difficultés définies lors du positionnement initial et des évaluations (4 séances).

### ➤ **Immersion professionnelle en entreprise – 4 semaines**

Un stage en fin de parcours

### ➤ **Coaching emploi**

En parallèle de l'ensemble du parcours.

## **Modalités pédagogiques d'évaluation**

Positionnements à l'entrée de la formation.

Individualisation et personnalisation des parcours selon positionnement initial.

Accompagnement professionnel individuel et collectif.

Ateliers collectifs et en sous-groupe + accès à des plateformes numériques

Une évaluation continue par module est réalisée.

L'évaluation RECAPE se fait en 2 temps :

- Evaluation des compétences inhérentes aux savoirs de base à mi-parcours
- Evaluation finale des compétences métier.

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

## **Validation de la formation**

- Remise d'une attestation de formation.
- Passage de la certification RECAPE (**Re**connaiss**e d'**Aptitude à l'**Emp**loi) en cuisine  
Cette certification est délivrée par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi Formation des Hôtels Cafés Restaurants (CPNEF-HCR) dans le cadre d'un dispositif d'évaluation piloté par CERTIDEV.

## **Taux de sorties positives et de satisfaction**

Sur l'ensemble des actions de formation menées par A.I.M.E en 2022 :

- **97,98 %** des stagiaires ayant participé à nos actions se disent « Satisfaits » ou « Très satisfaits » de la qualité globale de leur formation ;
- **73,13 %** de sorties positives en cohérence avec le parcours et les freins des stagiaires ;



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAIMER



Maj : 14/03/2024

- **80,36%** de réussite aux examens (85,71% pour les examens de langue et 75% pour les examens de cuisine)

## 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 remise à niveau, français langue étrangère et en français à objectifs spécifiques sont diplômés. Ils disposent d'une expérience professionnelle auprès de publics non francophones et de publics en insertion.

Les formateurs en cuisine sont cuisiniers professionnels et formateurs 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 de prise en compte de leurs difficultés comme de leurs capacités. Par ailleurs, ils participent régulièrement à des formations de professionnalisation.

## Coût de l'action

Coût de la formation : **8400 €**.

Soit **24€/heure** stagiaire pour un groupe de 8 à 9 personnes.

Coût de la formation à la charge du participant : 0 € - les coûts de la formation sont pris en charge par la POEC/AKTO.

## Statut des stagiaires

Stagiaire de la formation professionnelle.

La rémunération de stagiaire de la formation professionnelle se fait en lien avec l'agence France Travail de la personne.

Possibilité d'aides à la mobilité selon situation du stagiaire.