



Parcours d'accès à la qualification aux métiers de la cuisine, restauration et poissonnerie

Contexte :

Des formations courtes dans les domaines de la cuisine, de la restauration et de la poissonnerie, initiées par un grand chef de la cuisine de renommée mondiale, existent depuis 2016 sur la commune de Grigny. Bien que cette situation se présente comme une opportunité pour les demandeurs d'emploi du territoire ayant leur projet professionnel dans ces domaines, de trouver rapidement du travail après une formation qualifiante, il s'avère que beaucoup ne peuvent pas intégrer la formation car ils ne remplissent pas les prérequis nécessaires, puis d'autres abandonnent après avoir intégré la formation. Le CFP projette de préparer ces personnes à accéder à cette formation et à la finir jusqu'au bout en organisant une formation de pré-qualification intitulée « Accès à la qualification aux métiers de la cuisine, de la restauration et de la poissonnerie ».

Objectifs :

D'après le constat signalé ci-dessus, le CFP a identifié comme objectifs principaux de la formation :

- Connaître l'environnement professionnel des métiers de la cuisine, de la restauration et de la poissonnerie
- Acquérir les savoir-faire et les savoir-être professionnels de base
- Accéder aux formations qualifiantes en cuisine, restauration et poissonnerie

Public visé :

Demandeurs d'emploi, public en insertion, public en reconversion

Prérequis :

- Avoir un projet professionnel dans le domaine de la cuisine, restauration et poissonnerie
- Savoir lire, écrire et compter

Durée :

En centre : 140 heures

En entreprise : 70 heures de stage de découverte et d'initiation aux gestes professionnels

Rythme :

En centre : 35 h hebdomadaire, du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

En entreprise : 35 h hebdomadaire selon les horaires de l'entreprise

Programme :

A. En centre : 140 heures

- **Module 1 : Connaissance de l'environnement professionnel (14 h)**
- Les métiers de la cuisine, de la restauration et de la poissonnerie
- Les types d'employeurs et le marché de l'emploi dans le secteur
- Les conditions d'exercice des métiers et les types de contrat de travail
- Visite d'entreprise ou/et du centre de formation « Cuisine Mode d'Emploi »
- **Module 2 : Validation du projet professionnel et techniques de recherche d'emploi (21 h)**
- Confirmation des représentations des métiers et revue des projets professionnels
- Affinement des projets professionnels (code ROME) et validation
- Navigation sur Internet et création de compte sur Pôle Emploi
- Techniques de recherche d'emploi et recherche de stage
- **Module 3 : Communication et comportement en milieu professionnel (14 h)**
- Communication hiérarchique et entre collègues en milieu professionnel
- Comportement à suivre en milieu professionnel : assiduité, ponctualité, tenue vestimentaire,
- **Module 4 : Les bases de la technologie de la cuisine, de la restauration et de la poissonnerie (35 h)**
- Les tâches courantes, les produits (type, fraîcheur, conservation), les matériels, les ustensiles, la communication aux clients et leur fidélisation,
- Les gestes professionnels : prise de connaissance, initiation et acquisition de la vitesse (des pratiques seront prévues dans le restaurant d'application du CFP)
- Composition des aliments, l'équilibre, l'hygiène et l'intoxication alimentaires, ...
- **Module 5 : Prévention des risques professionnels et des accidents (21 h)**
- Les différents risques professionnels et leur prévention (le PRAP et le H0B0)
- Préparation du certificat de Sauveteur Secouriste au Travail
- **Module 6 : Remise à niveau en français et mathématiques (35 h)**
- Compréhension et expression orales appliquées aux métiers
- Compréhension et expression écrites appliquées aux métiers
- Numération et unités de mesure appliquées aux métiers (masse, capacité, temps, euros, ...) avec leur transformation (kg en g, l en cl, h en mn, ...) quand c'est nécessaire
- Maîtrise des 4 opérations et application dans la résolution de problèmes simples
- Maîtrise de la règle de 3 dans les situations de proportionnalité et calcul simple de pourcentages

B. En entreprise :

- Stage de découverte et d'initiation aux gestes professionnels : 70 h (après 1 mois de formation en centre)

Suivi et validation de la formation :

- Attestation d'acquis ou de compétences
- Attestation de suivi de présence