Plan de Formation du Programme “Découverte du métier de Commis de Cuisine ou d’Employé Polyvalent en Restauration”

Le temps de formation est à évaluer avec notre expert métier lors d’un échange préalable

DATE DE RÉALISATION	NOMBRE D’HEURES PRÉVU
	à évaluer

I. Niveau de connaissances préalable requis :

Motivation pour les métiers de la restauration
Compréhension orale du français
Savoir lire des consignes simples
Être apte à travailler debout
Accepter les contraintes du métier (horaires, chaleur, rythme)
Projet validé vers un apprentissage en restauration
Respect des règles d’hygiène personnelle

II. Les objectifs de la formation :

Objectif principal :
Permettre au stagiaire d’acquérir les **bases professionnelles et comportementales** nécessaires pour intégrer un contrat d’apprentissage en restauration (commis de cuisine ou EPR) dans de bonnes conditions.

Objectifs opérationnels :

À l’issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre l’organisation d’une cuisine ou d’un point de restauration
- Appliquer les **règles fondamentales d’hygiène et sécurité alimentaire**
- Réaliser des **gestes techniques simples**.
- Travailler en équipe et respecter une hiérarchie
- Comprendre les attentes du métier (horaires, rythme, exigences)
- Adopter une posture professionnelle adaptée
- Communiquer efficacement avec l’équipe
- Se préparer à l’entrée en apprentissage

III. Le Contenu de la formation

Compte tenu du parcours et des acquis initiaux du stagiaire, les modules suivants seront dispensés dans le cadre de sa formation :

MODULES	ACQUIS INITIAUX	COMPETENCES A ACQUERIR	NOMBRE D'HEURES
Hygiène et sécurité			
Atelier compréhension et approche des métiers			
Terminologies professionnelle			
Initiation aux 1er gestes techniques			
cohésion et travail d'équipe			
Soft skill Communication Posture Gestion du stress			

IV. Modalités de déroulement de la formation :

La formation se fait en présentiel (synchrone) jusqu'à 5 semaines consécutives, dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement remis à l'alternant dans le cadre strict des modules exposés ci-dessus.
Les formateurs veilleront à ce que chaque participant puisse poser ses questions et s'assureront de l'acquisition des compétences avec des tests périodiques.

Les semaines de cours se déroulent sur le plateau technique à Emmaüs St Marcel (Marseille 11è).

Les formateurs remettront leurs supports pédagogiques qui permettront à chaque alternant de suivre le déroulement de la formation ainsi que d'accéder à la maîtrise des compétences constituant les objectifs de ladite formation.

V. Moyen d'encadrement :

L'encadrement des alternants sera assuré par la direction et/ou le formateur pendant sa présence sur le centre de formation. Le participant pourra contacter du Lundi au Vendredi de 8h30 à 18h le centre de formation et plus précisément Patrice PILATI et Nicolas ATTARD, directeurs associés pour toute question d'assistance, d'accompagnement sur les relations avec les entreprises ainsi que sur le cadre pédagogique.

VI. L'évaluation de la formation :

L'évaluation des acquis se fait par les formateurs de l'I2FM tout au long de la formation (évaluation formative) pour s'assurer de la bonne compréhension et acquisition des compétences.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
CONNAISSANCE DES MÉTIERS
TERMINOLOGIE PROFESSIONNELLE
PREMIERS GESTES TECHNIQUES

Une évaluation finale (sommative), par le biais d'un QCM reprenant toutes les notions vues au cours des 5 semaines, permettra la validation partielle ou totale des compétences (80% de bonnes réponses pour une validation totale).

VII. Les projets professionnels :

A l'issue de cette POEi le participant souhaite intégrer une alternance en commis de cuisine ou employé polyvalent de restauration. Ces 1ères compétences visent à sécuriser son insertion et son parcours dans l'entreprise signature de son contrat d'apprentissage.
A la sortie du contrat d'apprentissage, le participant aura la possibilité d'intégrer directement une entreprise ou continuer un apprentissage vers un titre ou diplôme de niveau 4.

VIII. Modalités de suivi de la formation :

Une feuille d'émargement fournie par FRANCE TRAVAIL sera conjointement signée par le formateur et chaque apprenant, à l'issue de chaque module de formation, permettant d'attester l'exécution de formation.

IX. Listes des formateurs :

Gaelle GAUTIER	Formatrice en cuisine / Soft Skills
Julien BARTOLETTI	Formateur cuisine
Patrice PILATI	Soft skills - Connaissance produit - communication
Nicolas ATTARD	Soft Skill - Mathématiques - Français - HACCP

XI. Sessions et tarifs :

La POEi est un dispositif de financement de formation proposée par France Travail -
La tarification pour la session du …….au …….. est de net de l'heure pour un total de ……. soit un total de ……..

XII. Modalité d'obtention :

Un QCM sera proposé en guise d'évaluation finale (sommative) pour voir les connaissances acquises durant cette formation et permettre une bonne intégration dans un parcours en alternance (sous couvert d'un contrat d'apprentissage).
Un total de 80% de bonnes réponses au QCM est requis pour prétendre à la validation totale des compétences.
Une attestation de réussite partielle ou totale sera remise à l'apprenant à l'issue de l'évaluation finale.