

Accès à la Qualification Aux Métiers de la Restauration

Formacodes 42752 (cuisine) / 42725 (restauration rapide) / 42791 (neocuisine)



Dates

Du 16/10/2023 au 15/12/2023
Du 20/11/2023 au 23/01/2024

Lieu

23 rue Raspail 94200 Ivry-sur-Seine

Rythme : mixte

Effectif : 15 apprenants par session

Nombre d'heures : 315h au total

210h en centre et 105h en entreprise

Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

Inscription : CV et lettre de motivation

recrutement@ressourcesformation.fr

Référent handicap :

contact@ressourcesformation.fr



PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS

Pré requis

Savoir lire, écrire, compter (niveau A2 minimum)
Avoir un projet professionnel dans les métiers de la restauration
Bonne condition physique (station debout prolongée) et bonne résistance au stress

Public

Demandeur d'emploi / salarié

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant aura acquis un socle de compétences générales, techniques et comportementales, lui permettant d'intégrer une formation qualifiante dans les métiers de la restauration.



PROGRAMME

Modules généraux

Découverte des métiers de la restauration et consolidation du projet professionnel
Préparer les matières premières destinées à la transformation et à l'assemblage, hygiène alimentaire
Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts

Modules professionnels

Techniques de préparation à l'emploi
Stage en entreprise

Modules transverses

Français, mathématiques appliquées, technologie de base, bureautique, développement durable, gestion du stress, SST, gestes et postures, l'entreprise et ses codes



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : test écrit et entretien individuel

Pendant la formation : exercices, mises en situation, travail en binômes et en sous-groupes

Après la formation : évaluation finale et évaluation de la satisfaction client



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Validation

Attestation de compétences et attestation de fin de formation
Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

Débouchés

Employé(e) polyvalent(e) de restauration, agent de restauration, employé(e) de cafétaria

Poursuite d'études

Entrée sur une formation qualifiante : CAP cuisine, Titre professionnel agent de restauration



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Plateau technique, mises en situation, exercices pratiques, supports pédagogiques

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans le secteur de la restauration



TARIF

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée financée par le Conseil Régional d'Île-de-France

Salarié et autre public : devis et plan de formation établis sur demande

**30 apprenants formés par an
95% de satisfaction**

Visitez notre site web : www.ressourcesformation.fr

RF/PRFE/AAQM/RESTAURATION/FICHETECHNIQUE/VMARS/2023