

FICHE DESCRIPTIVE D'ACTION DE FORMATION ACTION PREPARATOIRE, PREQUALIFIANTE ET QUALIFIANTE REGION RHONE-ALPES

Phase

Date : **Vendredi 17 avril 2009**

- Mobilisation Préqualification
 Mobilisation d'insertion Qualification
 Action préparatoire à l'emploi Domaine de métiers N°22

N° de l'action : 20097091

Marché : 20097091

N° Offre : 004614

Intitulé de l'action : Cuisine et Services

Organisme de formation : GRETA DE GRENOBLE

Adresse : 27 Rue Anatole France
38030 GRENOBLE CEDEX 2

Téléphone : 04/76/48/88/27

Fax : 04/76/84/68/91

Interlocuteur à contacter : Isabelle FARENC

Téléphone : 04/76/48/88/27

Lieu de déroulement de l'action : Dispositif Hôtellerie Restauration

Modalités d'organisation

Date limite de prescription : 10/09/2009

CAP Cuisine Complet

Dates de démarrage : 21/09/09 _____ Dates de fin : 18/06/10

Durée totale : 1 270 heures dont Centre 780 heures et Entreprise 490 heures.

CAP Agent Polyvalent Restauration Complet

Dates de démarrage : 21/09/09 _____ Dates de fin : 18/06/10

Durée totale : 1 243 heures dont Centre 753 heures et Entreprise 490 heures.

CAP Cuisine ou Agent Polyvalent de restauration Domaine Professionnel

Dates de démarrage : 21/09/09 _____ Dates de fin : 12/05/10

Durée totale : 1 057 heures dont Centre 567 heures et Entreprise 490 heures.

PQ Métiers du secteur de la restauration

Dates de démarrage : 11/01/10 _____ Dates de fin : 30/04/10

Durée totale : 500 heures dont Centre 360 heures et Entreprise 140 heures.

Nombres de places ouvertes : 9 Jeunes et Actifs Demandeurs d'emploi et 3 places AGEFIPH

Nombre minimum de stagiaires au démarrage :

10 CAP Cuisine (5 par parcours)

10 CAP Agent Polyvalent Restauration (5 par parcours)

10 PQ

Entrées périodiques : Dates 21/09/09 ou 11/01/10

Entrées permanentes :

Modalités pratiques : ⇒ Réunions d'information oui non

Dates : 19/03 31/03 21/04 12/05 05/06 25/06

⇒ Tests oui non Dates : sur rendez-vous

⇒ Entretien oui non Dates : sur rendez-vous

⇒ Autres modalités oui non Dates : ___/___/___

⇒ Si oui, lesquelles : _____

Possibilités : d'hébergement oui non

de restauration oui non

Modalités d'accessibilité (bus, métro, navette,) : bus

Pré requis du public à vérifier avant l'entrée en formation :

Cette formation s'adresse à des jeunes et adultes sensibilisés au secteur de la restauration même par une expérience professionnelle de courte durée (y compris en service ou restauration rapide) ou ayant déjà entamé la vérification d'un projet professionnel en direction du secteur de la restauration (stages, AOF, EMT, bilan de compétences).

- Avoir un niveau scolaire de niveau VI ou V selon le parcours qualifiant ou préqualifiant
- Avoir une bonne connaissance des obligations et contraintes du métier
- Avoir les aptitudes physiques inhérentes à l'exercice du métier
- Capacité à travailler en équipe et à communiquer
- Avoir le sens de l'hygiène et de la propreté
- Avoir obtenu un avis favorable suite aux tests et entretien de sélection

Contenu :

Domaines généraux :

Savoirs de base	80 h
Français	60 h
Histoire-Géographie	27 h
Mathématiques Sciences	90 h
Anglais	36 h
Développement durable	10 h

Domaines professionnels :

Définition du projet professionnel	30 h
Communication et savoir être	38 h
Découverte de l'entreprise du secteur de la restauration	40 h
Initiation à la Production	150 h
Production culinaire niveau 1	140 h
Production culinaire niveau 2	160 h
Approvisionnement et organisation de la production culinaire	80 h
Service au client	60 h
Entretien des locaux et des équipements	100 h
Communication et commercialisation	165 h
SST	12 h

Stages en entreprise :

3 périodes de 14 semaines au total pour les CAP

2 périodes de 4 semaines au total pour les PQ

Ils seront effectués dans des restaurants traditionnels ou des structures de restauration collective selon le projet professionnel.

Démarche pédagogique :

Les parcours sont différenciés pour les personnes déjà **titulaires d'un diplôme de niveau V** qui bénéficient d'équivalences de diplôme ; **elles n'ont donc à valider que les domaines professionnels des deux CAP**. L'organisation pédagogique est modularisée et individualisée.

Les méthodes appliquent une pédagogie différenciée autour des 3 phases (apprentissage, évaluation, remédiation). L'apprentissage par l'expérience est privilégié pour l'ensemble des domaines professionnels, notamment grâce à notre réseau de cuisines d'application, lieux où nos stagiaires peuvent reprendre et exploiter les différentes techniques culinaires.

Outils pédagogiques :

- Cours créés par les formateurs
- Utilisation de manuels, fiches techniques
- Polycopiés pour certains chapitres ou schémas
- Exercices d'application, études de cas
- Dossiers de formation
- Echanges, débats
- Outil informatique (traitement de texte, internet) pour la recherche documentaire, la recherche de stage, l'élaboration de dossiers, la réalisation d'exercice, l'entraînement à l'oral en anglais...

Formateurs : Notre équipe est constituée de :

- formateurs / enseignants dans les domaines généraux,
- spécialistes des domaines professionnels (cuisiniers de restauration traditionnelle ou collective, traiteur...)
- et des personnes plus particulièrement chargées de l'aide à la recherche de stage, du suivi en entreprise, de l'accompagnement individuel et des contacts avec les entreprises d'accueil