

Financement



Formation professionnelle continue
Programme régional de formation
(PRF AS)

N° de marché : 2017I036S01880

Organisme responsable et contact

AFPA ACCES A L' EMPLOI
Gaelle BERTRAND
07.50.66.84.19
gaelle.bertrand@afpa.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Information collective
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Les demandeurs d'emploi devront avoir été
prescrits par un prescripteur habilité et leur
entrée en formation devra avoir été validée
par l'organisme de formation.

Prérequis pédagogiques :

"La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire,
compter) est nécessaire. Capacités
d'organisation, précision et rigueur dans le
geste professionnel, habileté manuelle, esprit
d'équipe, bon équilibre nerveux."

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Acquérir les compétences nécessaires à l'obtention de la certification

Contenu et modalités d'organisation

"Période d'intégration" - "Intégrer son groupe et sa formation Présenter son projet de formation ses attentes Formaliser le parcours, l'accompagnement et l'individualisation de la formation. Sécuriser la situation administrative du stagiaire Identifier ses compétences professionnelles au regard de l'emploi visé Assimiler l'environnement numérique mis à disposition pour la construction de son parcours pédagogique (initiation à l'utilisation de la plateforme, prise en main des outils de communication) S'informer sur le dispositif d'évaluation complet, dont les évaluation encours de formation" - 35 h Sensibilisation au développement durable (module transverse) - "Prise de conscience et intérêt des différentes dimensions du développement durable Les déclinaisons du développement durable dans l'exercice du métier de cuisinier(e): - Energie : rationaliser l'utilisation des différents appareils - Eau : optimiser la consommation - Déchets : appliquer le tri sélectif - Produits : favoriser les circuits courts, le commerce équitable, la saisonnalité, les dates limites d'utilisation - Social : travailler ensemble dans le respect de nos différences, appréhender les conditions particulières d'exercice du métier " - 7 h Accompagnement emploi et social média (module transverse) - "Appuyer la recherche d'emploi, dans une dynamique d'appropriation active, Déployer un plan d'action. Initier une méthodologie efficace -préciser ses cibles d'emploi compte-tenu du métier, des bassins d'emploi et de sa mobilité Intégrer les techniques de recherche d'emploi, les modalités de fonctionnement des réseaux sociaux et les usages du numérique. Savoir choisir les outils plus adaptés à son secteur (de la candidature spontanée aux plateformes sociales). " - 35 h Sensibilisation à la création d'entreprise (module transverse) - "Prendre conscience des compétences nécessaires au regard d'un projet de créer ou reprendre un entreprise Aborder et identifier : les différents aspects techniques du projet (marketing, commercial, financier, RH, juridique, fiscal, social, administratif et réglementaire) Les structures d'accompagnement les aides à la création ou reprise d'entreprise : l'utilisation du dispositif ACCRE, le dispositif

...
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel cuisinier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00160918	du 07/10/2019 au 19/06/2020	BRIVE LA GAILLARDE (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00160917	du 16/12/2019 au 24/07/2020	BRIVE LA GAILLARDE (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00183754	du 02/03/2020 au 16/10/2020	BRIVE LA GAILLARDE (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	