

Financement



Formation professionnelle continue
Programme régional de formation
(PRF AS)

N° de marché : 2022P036S02643

Organisme responsable et contact

INFA AQUITAINE - BORDEAUX
Fanny Téodomante
05.57.96.40.21
fteodomante@infa-formation.com

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Les pré-requis obligatoires liés à cette
composante seront précisés et détaillés dans
la réponse de l'organisme de formation.

Prérequis pédagogiques :

Pas de pré requis en terme de diplôme
Maîtrise des savoirs de base Expérience dans
le secteur de la restauration serait un plus
Avoir validé un projet de qualification et
d'emploi sur ce métier

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

La présente consultation cible des actions devant répondre à un besoin de qualification et/ou de compétences des entreprises et des publics visant à faciliter l'insertion professionnelle et le retour à l'emploi durable.

Contenu et modalités d'organisation

MODULE 1 Accueil / Positionnement - Le CQP CUISINIER Le référentiel /Les différents BLOCS DE COMPETENCES Confirmer son parcours individuel de formation (allègement, équivalence) Déroulé Pédagogique de la formation: Présentation du contenu de la formation détaillé Alternance/objectif des stages en entreprise Anticipation/réflexion cibles lieux de stage potentiel Présentation de l'outil : « Livret de suivi de l'apprenant » appropriation, utilisation de l'outil, objectifs, suivi Positionnement CléA - 14 h **MODULE 2 : Connaissance du secteur professionnel Et Softs Skills - Les métiers du secteur de la restauration Découvrir et Analyser les ressources comportementales requises en milieu professionnel : Définition, identification et présentation des différentes compétences comportementales (Soft Skills) Soft Skills professionnels, Posture professionnelle, Distance professionnelle, Savoir être , discrétion Lever les freins nécessaires à une bonne intégration et cohésion dans une équipe de travail Communication: Vocabulaire professionnel /Communication orale: S'exprimer dans un français correct Règles de la communication orale Communication écrite: Prépare - 14 h **MODULE 3 : Bloc de compétences N°3 : Réception des marchandises et gestion des stocks - Les documents de Livraison : Bons de commandes, Bons de réception, Facture Identification des produits & Caractéristiques : vérification qualitative, quantitative, conditionnement, stockage Les règles d'hygiène : température, DLC, DLUO Les procédures d'hygiène & de sécurité en vigueur : températures de stockage, étiquetage des produits La valorisation des stocks : FIFO, LIFO La gestion des stocks Les circuits de la marchandise : la marche en avant Le Réapprovisionnement et Valorisation des stocks Méthodes et conditionnement de stockage Manipulation,déplacement des marchandises - 14 h **MODULE 4 : Bloc de compétences N°4 : Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits - L'approvisionnement : règles principales L'inventaire des produits & des marchandises : quantité, réapprovisionnement, La commande : bon de commande, adaptation produits/besoins/clientèle Les circuits******

Durées de la formation

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

Validation(s) Visée(s)

Cuisinier - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Néant.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00327787	du 21/11/2022 au 17/05/2023	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	
00361011	du 09/10/2023 au 04/04/2024	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	