

Financement

Formation professionnelle continue
Préparation opérationnelle à l'emploi
collective (POEC)

N° de marché : POECAKTOHCR35-1223

Organisme responsable et contact

INFA PAU - ANTENNE CFA
Amélie COUSIN
09.70.19.24.10
info@infa-formation.com

Accès à la formation**Publics visés :**

Demandeur d'emploi

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Quelles sont nos modalités d'admission? La formation Recape Cuisine vous concerne si vous êtes demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes sans qualification, rencontrant des difficultés pour accéder, se maintenir à l'emploi ou évoluer professionnellement : - avec le projet de travailler en cuisine dans le secteur de la restauration - avec le besoin de développer des compétences de base, transversales et techniques pour accéder à un emploi et s'intégrer durablement en entreprise d'origine étrangère et non scolarisés en France, rencontrant des difficultés d'intégration professionnelle du fait d'une maîtrise insuffisante du français et des codes et usages professionnels en France avec un faible niveau scolaire en France, n'ayant pas acquis des compétences de base et/ou peu enclins à des dispositifs d'apprentissage trop théorique. Nos étapes d'admission : - Renseignement du dossier de candidature - Test et entretien de positionnement. Cette phase de positionnement permet d'établir un diagnostic concernant les compétences de base dont vous disposez en amont de la formation, notamment votre niveau de connaissance de la langue française et d'individualiser la formation et de renforcer si nécessaire des compétences de base en particulier. Les Soft-Skills seront évaluées : - En cours de formation, par des mises en situation contextualisées, - Lors de périodes en entreprise, évaluation du tuteur par le biais d'une grille, - En fin de formation, par un questionnaire d'auto-évaluation via une plateforme digitale qui permettra d'identifier ses compétences « douces » et de les faire évaluer par un pair, tuteur ou référent de formation afin d'obtenir des open badge numériques.

Prérequis pédagogiques :

Pré-requis attendus pour intégrer votre formation : - Être inscrit comme demandeur d'emploi - Pas de pré requis en terme de diplôme - Avoir validé un projet professionnel dans ce secteur

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

RECAPE Cuisine Reconnaissance d'aptitude à l'emploi : de quoi parle-t-on ? La Fondation INFA, en partenariat avec AKTO et Certidev, propose une formation permettant d'obtenir la Certification RECAPE (Reconnaissance d'Aptitude à l'Emploi) sur le métier d'aide de cuisine. La RECAPE Cuisine vise un socle de compétences et savoirs de base essentiels, à maîtriser, pour appréhender l'environnement professionnel de la restauration, être en maîtrise des savoirs, des gestes et techniques de base en cuisine afin d'être en capacité d'occuper ensuite un emploi d'aide de cuisine/commis de cuisine. Vous travaillerez sous la direction d'un chef, d'un second ou d'un cuisinier. Dans le cadre de votre activité, vous aurez en charge la réception des provisions, la préparation des Légumes, garnitures, potages et la réalisation de mets simples. Lorsque le service est terminé, vous-vous occuperez de nettoyer le matériel, la cuisine et les locaux annexes. Vous exercerez donc un rôle d'aide vous permettant de découvrir tous les aspects du métier et d'apprendre les gestes indispensables. La fonction de commis de cuisine s'exerce dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Ce poste est considéré comme la première étape vers une carrière dans ce secteur. De même, le travail s'effectue debout, seul ou en équipe, cela dépend des établissements, et requiert le port d'une tenue professionnelle. Compétences et aptitudes visées : - Comprendre les supports professionnels et s'exprimer correctement à l'écrit et à l'oral en cuisine - Maîtriser les opérations de calcul nécessaires à son activité professionnelle - Organiser et planifier son activité professionnelle afin de s'adapter à son environnement de travail - Rechercher des informations et se repérer dans son environnement professionnel - Adopter une posture professionnelle au sein d'un collectif de travail - Appliquer les normes de rangement, de sécurité sanitaire, d'hygiène et d'environnement en restauration - Contribuer à la préparation de production culinaire - Contribuer à la réalisation de préparations culinaires de base (chaudes et froides) - Contribuer au nettoyage et rangement du poste de travail Soft-Skills : Compléter ses

...

Contenu et modalités d'organisation

Ce que je vais apprendre: L'ingénierie pédagogique pour élaborer chaque contenu par module, a été travaillée par nos équipes et mise en œuvre par des professionnels du secteur afin de vous accompagner dans votre formation. La formation RECAPE Cuisine se compose de 3 socles de compétences : - Maîtriser les compétences de base associées au métier d'aide de cuisine / commis de cuisine - Appliquer les compétences transversales et les notions réglementaires spécifiques à la cuisine - Appliquer des compétences techniques de base associées au métier d'aide de cuisine / commis de cuisine. Contenu spécifique Soft-skills - Comprendre pourquoi les soft skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs - Autoévaluer ses soft skills - Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel. Et beaucoup d'autres connaissances à découvrir !

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

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?**Suite de parcours**

CDD/MISSIONS

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00396444	du 04/12/2023 au 13/03/2024	Pau (64)	INFA PAU - ANTENNE CFA		Non éligible	