

Commis de cuisine (TP)

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P044S02105

Organisme responsable et contact

AFEC AQUITAINE
Fagotto Valérie
05.57.35.44.53
valerie.fagotto@afec.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 :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Accès sans sélection sur prescription ou auto positionnement.

Prérequis pédagogiques :

.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

Contenu et modalités d'organisation

MODULE 1 ACCUEIL ET POSITIONNEMENT - INDIVIDUALISATION DU PARCOURS - Accueil des participants : présentation de l'organisme de formation, des équipes, des locaux / présentation de l'action, ses objectifs, son organisation / Présentation des acteurs sociaux économiques de l'action Positionnement : Évaluation de la connaissance de la restauration, des aptitudes, des compétences et connaissances. Évaluation du style d'apprentissage Compilation de l'ensemble des éléments évalués précédemment / Formalisation et mise en oeuvre du parcours individualisé à partir des pistes de travaux identifiés Dynamique de groupe / Présentation modalités de certification . - 35 h MODULE TRANSVERSAL : ACCOMPAGNEMENT SOCIO PROFESSIONNEL - Identification de ses capacités, compétences, aptitudes et potentiel développés dans le cadre professionnel ET extra-professionnel. Optimisation image Organisation personnelle : Gestion du temps / du budget / des priorités Développer ses capacités à résoudre un problème, à définir des objectifs Travail sur la mobilité géographique / Identifier les lieux ressources et les aides à la mobilité existantes Sensibilisation à la gestion de conflits et à la communication non-violente Gestion des émotions et du stress / Comprendre le stress, ses causes et conséquences - MODULE TRANSVERSAL : COMPETENCES DE BASE SOCLE - La communication professionnelle: L'attention, l'écoute et la retransmission de l'information en situation de travail / S'exprimer oralement en entreprise / Comprendre les documents professionnels; Renseigner un document professionnel Traiter des informations numériques, résoudre des problèmes professionnels et se repérer géographiquement; Les calculs de base Les chiffres et unités de mesure dans l'environnement professionnel / Les plans et schémas dans l'entreprise Le langage mathématique - MODULE 2: FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE - La réglementation européenne / Application des consignes du PMS et du GPBH Les principes de la démarche HACCP Les risques alimentaires

...

Durées de la formation

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
00447600	prochain point d'entrée : 02/12/2024	(33)	AFEC AQUITAINE		Non éligible	
00447601	prochain point d'entrée : 02/12/2024	(33)	AFEC AQUITAINE		Non éligible	