

Présentation de notre organisme de formation

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formé·e·s et mis·es en situation concrète pour être opérationnel·le·s le plus rapidement possible et favoriser ainsi un accès/retour à l'emploi sur la base d'une expérience significative.

PROGRAMME

Accueil et Accompagnement : Assurer la réussite de votre parcours de formation et le retour à l'emploi à l'aide de la TRE (techniques de recherche d'emploi)

HACCP : Appréhender les risques de contamination et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité

Technologie Culinaire : développer votre culture professionnelle et maîtriser le vocabulaire technique.

ORT : Organiser votre travail de manière rationnelle

Anglais professionnel : acquérir les bases d'une conversation en anglais

Travaux Pratiques : Produire des entrées, des plats et des desserts dans le respect de l'hygiène par la mise en application des techniques transmises

2 Stages en entreprise d'un mois chacun: Transposer vos compétences acquises en formation dans une cuisine soit de collectivité, soit en traditionnelle et vous faire connaître.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Les semaines de formation s'organisent autour d'un rythme bien défini : Tous les travaux pratiques sont précédés d'une séance de technologie et d'ORT.

Tout au long de la formation un travail sur la recherche d'emploi est effectué lors des séances de TRE.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'ACTION

Les évaluations sont centrées sur la maîtrise des gestes professionnels. Après l'épreuve pratique, un jury, constitué de professionnels du métier visé par le titre professionnel, se prononce, après un entretien final avec le candidat.

Le jury peut accorder tout ou partie du titre professionnel.

LA FORMATION EST SANCTIONNÉE PAR :

- Un titre professionnel de niveau 3
- Un bilan de formation
- Un questionnaire de satisfaction

OBJECTIFS :

Maîtriser les techniques culinaires de la restauration traditionnelle.

Comprendre le fonctionnement d'une brigade ainsi que les différentes parties qui la constituent

PUBLICS :

Tout public désirant se professionnaliser dans la restauration traditionnelle

PRE-REQUIS :

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes (niveau DELF A2 acquis).

Valider un projet professionnel dans la restauration traditionnelle

Un plus : expérience en cuisine traditionnelle

DURÉE DE LA FORMATION :

8 mois soit 1115h dont :

835h au centre de formation, semaines de 30h, du lundi au jeudi.

280h de stage en entreprise X 2 stages d'un mois avec des semaines de 35h, du lundi au vendredi.

12 personnes maximum par session

CONTACTS :

Tel : 01.72.59.89.19

Email : formation@lesrelaissolidaires.fr

Adresse du siège : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

TARIF :

Demandez un devis à
formation@lesrelaissolidaires.fr

100% de réussite à l'examen

80% de retour à l'emploi

Conditions générales de vente

- 1. Commande** : La signature du bon de commande implique que le client a pris connaissance du programme de formation joint et qu'il en accepte le contenu.
- 2. Règlement de la formation** : L'inscription sera définitive à la réception du règlement spécifié dans le bon de commande. En cas de prise en charge par l'OPCO dans le cadre d'une subrogation de paiement, la réception de l'accord de prise en charge servira de confirmation d'inscription. En cas de prise en charge partielle, la part à la charge de l'entreprise ou du candidat pourra servir de confirmation d'inscription et devra nous parvenir avant le début de la formation. En cas de refus de prise en charge de l'OPCO pour quelque motif que ce soit, le coût de la formation effectuée reste à la charge du client / du candidat.
- 3. Modalités de règlement** : Le règlement pourra s'effectuer :
 - Soit par chèque à l'ordre de Relais formation
 - Soit par virement sur le compte ci-dessous :

BP RIVES DE PARIS

Titulaire du compte/Account holder**RELAIS FORMATION****61 RUE VICTOR HUGO
93500 PANTIN**

Ce relevé est destiné à être remis, sur leur demande, à vos créanciers ou débiteurs appelés à faire inscrire des opérations à votre compte (virements, paiements de quittances, etc.). Son utilisation vous garantit le bon enregistrement des opérations en cause et vous évite ainsi des réclamations pour erreurs ou retards d'imputation.

This statement is intended for your payees and/or payors when setting up Direct debit, Standing orders, Transfers and Payment. Please use this Bank account statement when booking transactions. It will help avoiding execution errors which might result in unnecessary delays.

Relevé d'identité bancaire / Bank details statement

IBAN (Intenration Bank Account Number)
FR76 1020 7001 3813 1901 6253 916**BIC (Bank Identification Code)**
CCBPFPPMTGCode Banque
10207Code Guichet
00138N° du compte
13190162539Clé RIB
16Domiciliation/ Paying Bank
BPRIVES PANTIN

- 4. Report d'inscription** : Une inscription peut être reportée sans frais sur une date ultérieure Si le report a lieu au moins 7 jours avant la date de démarrage prévue.
- 5. Annulation d'inscription**: En cas d'annulation par le client/ candidat à moins de 30 jours calendaires du début de la session de formation, il sera redevable de 50 % du montant total de la prestation à titre de dédommagement. Ce montant sera de 100 % en cas d'annulation moins de 10 jours avant ou en cas d'absence.