

## 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, 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

### OBJECTIFS

**Maîtriser** les techniques culinaires de la restauration traditionnelle.

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

### PUBLICS

Demandeurs d'emploi

### PRE-REQUIS

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

**Avoir validé** un projet professionnel dans la restauration traditionnelle

**Un plus** : expérience en cuisine traditionnelle

### DURÉE DE LA FORMATION

**9 mois** soit **1158h** dont :

**948h** au centre de formation, semaines de 30h, du lundi au jeudi.

**210h** de stage en entreprise dont 2 stages d'un mois avec des semaines de 35h, du lundi au vendredi.

**12 personnes maximum par session**

### TARIF

**Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations.**

### CONTACTS

**Tel : 01.72.59.89.19**

**Email : formation@lesrelaissolidaires.fr**

**Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin**

Les dates peuvent être reportées dans un délai de 15 jours.

**100% de réussite à l'examen**

**80% de retour à l'emploi\***  
Moyenne sur les trois dernières années\*