

RESTAURATION SNACKING ECO-RESPONSABLE

Préqualifiant 3 MOIS (386h)

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.

Travaux Pratiques : produire des plats des entrées et desserts à travers une cuisine éco-responsable avec des produits bio et de circuits courts par la mise en application des techniques culinaires de base.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Les semaines de formation s'organisent autour d'un rythme bien défini : 3 jours en formation, apport théorique et techniques de base et 2 jours en immersion auprès de nos tiers lieux partenaires.

Tout au long de la formation un accompagnement à la recherche d'emploi est réalisé 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.

LA FORMATION EST SANCTIONNÉE PAR

- Une évaluation finale (QCM)
- Un bilan de formation
- Une évaluation HACCP

A la fin de la formation une attestation de réalisation sera remise ainsi que le diplôme HACCP

OBJECTIF

Découvrir l'univers de la restauration

Elaborer une cuisine saine et équilibrée respectueuse de l'environnement

Valoriser et commercialiser de façon éco-responsable les produits de snacking

PUBLICS

Demandeurs d'emploi

PRE-REQUIS

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

Supporter les stations debout prolongées, les situations de stress liées au métier

Valider un projet professionnel dans la restauration

DURÉE DE LA FORMATION

17/04/2023 au 07/07/2023

au total 386 heures

3 jours/ 5 en formation

2 jours /5 en immersion professionnelle

12 personnes maximum par session

TARIF

Formation financée par la Région Ile de France

CONTACTS

Tel : 01.72.59.89.19

Email : formation@lesrelaissolidaires.fr

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

Suite de parcours possible : retour à l'emploi ou passerelle vers une formation certifiante