

# RESTAURATION SNACKING ECO-RESPONSABLE PRÉQUALIFANT 3 MOIS (386H)

**Début : 16/10/2023**

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 : 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.

## 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

## OBJECTIFS

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

## PRÉ-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

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

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

Tel : 01.72.59.89.19

Email : [formation@lesrelaissolidaires.fr](mailto:formation@lesrelaissolidaires.fr)

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

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