



# AIDE DE CUISINE

session 1 du 9/04/2025 au 7/05/2025

session 2 du 8/09/2025 au 10/10/2025

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formés et mis en situation concrète pour devenir opérationnels rapidement, favorisant ainsi un accès ou un retour à l'emploi basé sur une expérience significative.

## OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participant.e.s seront capables de :

- Découvrir l'univers de la restauration.
- Appréhender les risques de contamination et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP).
- Organiser la production culinaire de manière rationnelle (ORT).
- Produire des entrées, des plats et des desserts en respectant les normes d'hygiène.
- Utiliser le vocabulaire technique culinaire et maîtriser les techniques de base.

## PUBLIC CIBLE

Bénéficiaires du RSA habitant en Seine-Saint-Denis (93).

## PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes  
Avoir validé un projet professionnel en restauration.

## PROGRAMME

### Accueil et Accompagnement :

Assurer la réussite du parcours de formation et le retour à l'emploi avec les Techniques de Recherche d'Emploi (TRE).

### Hygiène et Sécurité Alimentaire :

Formation HACCP : compréhension des risques de contamination et des règles d'hygiène.

### Technologie Culinaire :

Apprentissage des techniques culinaires et du vocabulaire professionnel.

### Organisation du Travail (ORT) :

Acquérir les méthodes pour organiser le travail de manière efficace et rationnelle.

### Travaux Pratiques :

Production d'entrées, de plats et de desserts en appliquant les techniques apprises et en respectant les normes d'hygiène.

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : mois (150 heures) au centre de formation, avec des semaines de 35 heures et des immersions régulières sur différents postes en restauration.

Nombre de participants : 12 personnes maximum par session.

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Les évaluations sont centrées sur la maîtrise des gestes professionnels, avec une évaluation finale (QCM et mise en situation pratique).

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes participatives, expérimentales et actives qui permettent aux stagiaires la mise en oeuvre immédiate des savoirs, savoir-faire acquis en formation. formation individualisée et personnalisée selon les profils.

## SUITE DE PARCOURS

Préparation du titre professionnel commis de cuisine, employé polyvalent en restauration selon le projet du candidat.

## RÉFÉRENT HANDICAP

Un référent handicap est disponible pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long de la formation. Ce référent aide à adapter les conditions de formation et à répondre aux besoins spécifiques des stagiaires. Contact : Paula Cerha - Email : [inclusion@lesrelaissolidaires.fr](mailto:inclusion@lesrelaissolidaires.fr)

## MODALITÉS D'ACCÈS

Les candidats intéressés doivent contacter l'organisme de formation pour obtenir des informations sur le processus d'inscription. LES CONVOCATIONS SONT ENVOYÉES 15 JOURS AVANT LE DÉBUT DE LA FORMATION

## TARIF

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

Tel : 01.72.59.89.19

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

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A