



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.

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.

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

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.

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

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

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**

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

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

MODALITÉ D'ÉVALUATION

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

SUITE DE PARCOURS

RÉFÉRENT HANDICAP

MODALITÉS D'ACCÈS

TARIF

Tel : 01.72.59.89.19

Email : formation@lesrelaissolidaires.fr

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A