



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

SUITE DE PARCOURS

RÉFÉRENT HANDICAP

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

MODALITÉS D'ACCÈS

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

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

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

CODE RNCP 38



session du 19/10/2026 AU 21/03/2027

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 :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts : techniques culinaires simples, réalisations de pâtes, sauces et appareils de base. cuisson nécessaires à la réalisation des entrées et desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking :taillages et cuissons de base, assemblages. Remise en température des plats cuisinés à l'avance.
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle : mise en place de la salle. posture de service adaptée, présentation de l'offre commerciale, service à table ou au comptoir..facturation et encaissement.
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

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

1.Accueil et Accompagnement :

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

2.Hygiène et Sécurité Alimentaire :

Formation HACCP : maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

3.Service en Salle :

Techniques de service, accueil et relation client., Organisation et gestion de la salle.

4.Production Culinaire :

Préparation de plats simples et boissons., Mise en place et approvisionnement.

5.Entretien et Hygiène :

Nettoyage et entretien des locaux et du matériel., Application des normes HACCP

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : formation sur 5 mois (638h) dont 1 mois de stage en entreprise

Nombre de participants : 12 maximum par session.

Desévaluations sont programmées tout au long du parcours sur les différents modules centrées sur la maîtrise des gestes professionnels et les acquis théoriques.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

L'examen final se fait devant un jury avec mise en situation, la présentation d'un dossier professionnel et un entretien.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

SUITE DE PARCOURS

Titre professionnel Commis de cuisine, commis de salle, serveur. Retour à l'emploi

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

RÉFÉRENT HANDICAP

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

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ

POLYVALENT EN RESTAURATION



CODE RNCP 38663

PAR BLOC DE COMPÉTENCES CCP1 ET 4

RelaisFormation 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 :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts : techniques culinaires simples, réalisations de pâtes, sauces et appareils de base. cuisson nécessaires à la réalisation des entrées et desserts
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels en respectant les normes d'hygiène et les mesures de sécurité liées au métier

PUBLIC CIBLE

Salariés des chantiers d'insertion ayant une expérience en cuisine

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

Hygiène et Sécurité Alimentaire :

- Formation HACCP : maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Production Culinaire :

- Préparation des entrées et desserts en appliquant les techniques de base, taillage cuisson, pâtes et sauces de base. Assemblage et dressage. Mise en place et approvisionnement.

Entretien et Hygiène :

- Réaliser la plonge batterie et plonge platerie. Nettoyage et entretien des locaux et du matériel. Application des normes HACCP, des mesures de sécurité et prévention

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : formation 140 heures (3 jours de formation sur 6 semaines)
Nombre de participants : 12 maximum par session.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Des évaluations sont programmées tout au long du parcours sur les différents modules centrées sur la maîtrise des gestes professionnels et les acquis théoriques.

Validation des 2 CCPs : devant un jury avec mise en situation, la présentation d'un dossier professionnel et un entretien.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes participatives, expérimentales et actives qui permettent aux stagiaires la mise en œuvre immédiate des savoirs, savoir-faire acquis en formation. formation individualisée et personnalisée selon les attentes du groupe et le niveau des participants

SUITE DE PARCOURS

CCP 2 et 3 du titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration

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

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

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION



CODE RNCP 38663

PARBLOC DE COMPÉTENCES CCP 2 ET 3

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 : CCP 2. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking : taillages et cuissons de base, assemblages. Remise en température des plats cuisinés à l'avance. CCP 3. Accueillir, conseiller et servir la clientèle : mise en place de la salle. posture de service adaptée, présentation de l'offre commerciale, service à table ou au comptoir..facturation et encaissement. Salariés des chantiers d'insertion ayant une expérience en cuisine Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes Avoir validé les CCP 1 et 2 du titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration.

PUBLIC CIBLE

CCP2. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking : taillage et cuissons de bases. Elaboration des sauce d'accompagnement, assemblage et présentation. Remise en température des plats cuisinés à l'avance.

PRÉ-REQUIS

PROGRAMME

CCP 3. Accueillir et conseiller la clientèle.

mettre en place l'espace de distribution, accueillir le client, le conseiller, prendre sa commande, le servir (à table ou au comptoir).
procéder à l'encaissement de la prestation

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : formation 140 heures (3 jours de formation sur 6 semaines)
Nombre de participants : 12 maximum par session.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Des évaluations sont programmées tout au long du parcours sur les différents modules centrées sur la maîtrise des gestes professionnels et les acquis théoriques.

L'examen final se fait devant un jury avec mise en situation, la présentation d'un dossier professionnel et un entretien. Validation du titre professionnel complet se fait suite à l'entretien final.

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.

SUITE DE PARCOURS

Titre professionnel Commis de cuisine, commis de salle, serveur.

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

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

Adresse : 61 rue Victor Hugo - 93500 Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A



HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE A L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

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 :

- Permettre aux personnes travaillant en restauration commerciale d'identifier les risques sanitaires et appliquer les règles d'hygiène l'hygiène conforme à la législation et satisfaire la clientèle
- Mettre en place les mesures nécessaires en respectant les procédures permettant d'éviter
- les risques sanitaires

PUBLIC CIBLE

Tout public désirant acquérir les bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre de leur activité professionnelle.

PRÉ-REQUIS

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

PROGRAMME

1. objectifs et du déroulement de la formation.

2. les différents facteurs de contamination : Types de contaminants (biologiques, chimiques, physiques) les principaux germes et leur développement. Le nettoyage des locaux et l'entretien du matériel.

3. Hygiène et Sécurité Alimentaire :

3. Introduction au HACCP : principes et application, Règles d'hygiène corporelle, vestimentaire et matérielle. Méthode des 5 M, marche en avant, la traçabilité, les contrôles officiels

4. Pratiques Professionnelles :

Application des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine et en salle (guide des bonnes pratiques d'hygiène), Enregistrements et traçabilité des produits . Plan de maitrise sanitaire

5. Évaluation Finale :

QCM et mise en situation pratique, Attestation HACCP. Questionnaire de satisfaction.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : 3 jours (21 heures).

Nombre de participants : 12 maximum par session.

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 le niveau et les attentes du groupe

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Validation de la formation avec évaluation finale basée sur la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène (test et mise en situation pratique). QCM de 20 questions : obtenir 60% de bonnes réponses.

SUITE DE PARCOURS

Retour à l'emploi ou passerelle vers une autre formation en restauration.

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

RÉFÉRENT HANDICAP

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

MODALITÉS D'ACCÈS

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

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A



CONSEILLER. E EN INSERTION PROFESSIONNELLE.

RNCP 37274

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 :

- Accueillir et accompagner les publics en insertion.
- Réaliser un diagnostic socioprofessionnel et co-construire un parcours d'insertion.
- Mobiliser un réseau de partenaires pour favoriser l'emploi et l'autonomie des publics.
- Connaître et utiliser les dispositifs d'aide à l'emploi et à la formation.
- Assurer un suivi et adapter l'accompagnement en fonction des besoins.

PUBLIC CIBLE

Toute personne souhaitant exercer un métier dans l'accompagnement à l'insertion professionnelle.

PRÉ-REQUIS

Titulaire du Bac ou équivalent.

Idéalement une première expérience dans l'insertion, le social ou l'accompagnement.

1. Accueil et accompagnement des publics

PROGRAMME

- Diagnostic socioprofessionnel.
- Techniques d'entretien et d'écoute active.

2. Connaissance des dispositifs et des acteurs de l'insertion

- Droit du travail et dispositifs d'aides à l'emploi.
- Mobilisation des partenaires et des réseaux.

3. Accompagnement vers l'emploi et la formation

- Techniques de recherche d'emploi et de coaching.
- Aide à la création de parcours professionnels.

4. Animation d'ateliers et suivi des parcours

- Méthodes et outils d'animation.
- Suivi et évaluation des actions d'accompagnement.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Formation en alternance : 1 semaine au centre de formation / 3 semaines en entreprise.

Nombre de participants : 12 maximum par session.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle.

Entretien final devant un jury.

SUITE DE PARCOURS

Conseiller.e en insertion professionnelle, Référent emploi dans une structure d'accompagnement, Chargé de mission en insertion sociale et professionnelle.

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 -

RÉFÉRENT HANDICAP

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

MODALITÉS D'ACCÈS

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

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A