



Période Préparatoire à une formation en alternance de CUISINIER niveau V

Formation n°
Mise à jour le 20/06/2017



Objectifs de formation

- **Confirmer et sécuriser** un parcours professionnel en alternance vers un titre de CUISINIER de niveau V
- **Accompagner une mobilité** géographique

Objectifs pédagogiques

- **Acquérir** les techniques de bases culinaires
- **Intégrer** dans sa pratique les directives de la législation et de la démarche **HACCP** en matière de sécurité alimentaire
- **Appréhender** les codes de l'entreprise
- **Acquérir** la culture professionnelle
- **Adopter** le comportement professionnel attendu
- **Développer** l'autonomie
- **Evaluer** la capacité d'adaptation, la motivation, l'implication (mobilité géographique, logement...)

Informations générales

Du 09/10 au 15/12/2017

Lieux de formation :
AFPA Pont de Claix & Afrat Autrans

9 semaines de formation (315h)
+ 1 semaine en entreprise (35h)



Profil stagiaire, prérequis et conditions de réussite

Peuvent accéder à ce dispositif de formation :

- Tout demandeur d'emploi (inscrit à Pôle Emploi) ayant une promesse d'embauche en CDD de 12 mois minimum (contrat pro. éligible)



Les + de l'AFRAT

Cette période préparatoire permet de confirmer et sécuriser les parcours de formation en alternance.

Répondre aux difficultés de recrutement du secteur

Amener des nouveaux publics jeunes aux métiers de la restauration



Contenu de la formation



FORMER, ACCOMPAGNER, DÉVELOPPER

Responsable de formation Vincent GRELE & Alain DUMAS

Lieux	Dates	Objectifs & Contenu
AFPA Pont de Claix	Du 9/10 au 24/11/2017	<ul style="list-style-type: none"> Intégrer dans sa pratique les directives de la législation et de la démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire Définir et appliquer les techniques de désinfection d'un laboratoire de cuisine. Initier les techniques de base pratique (hors d'œuvre, entrées chaudes...). Définir et élaborer les fiches recettes. Identifier et appliquer la méthode de préparation des hors d'œuvres et entrées chaudes. Initier le Développement Durable en cuisine (tri des déchets, produits de saison, circuits courts). Initier et appliquer une production culinaire de "masse" : Liaison chaude & froide.
Entreprise	Du 27/11 au 1 /12/2017	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir l'entreprise (chef, lieu, équipe...) / Relier la théorie à la pratique en entreprise. Développer, consolider ses compétences en situation réelle d'exercice du métier / Travailler en sécurité, et dans les règles d'hygiène et environnementales Évaluer les différents critères (motivation, adaptation, dynamisme...).
Afrat Autrans	Du 4 au 15/12/2017	<ul style="list-style-type: none"> Définir et initier aux bases de la pâtisserie de restauration (pâte et crèmes de base), et à la pâtisserie de « Masse ». Évaluation des acquis et bilan. Entretiens individualisés.

Modalités d'évaluation

Évaluer les acquis professionnel et personnel (adaptation, motivation, implication).

Valider l'entrée au Contrat de Professionnalisation.

Modalités de contact et d'entrée dans la formation


15 places / session

Prise en charge Région ou Pôle Emploi

Réunions d'informations collectives les 22 juin, le 29 juin, le 7 septembre, le 14 septembre

Entretien de recrutement Organismes de Formation & Employeurs, test de niveau



L'AFRAT est engagée dans des démarches Qualité : certification norme NF Service Formation (en ) et pour l'accueil des personnes en situation de handicap