

**Public :** Tout public répondant aux pré requis

**Pré requis :**

- ✚ Maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter)
- ✚ Projet professionnel identifié et bonne représentation des métiers de la restauration
- ✚ Pas de contre-indication médicale à l'exercice du métier.



**MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :**

- ✚ Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58
- ✚ Participation réunion d'information collective, dossier de candidature, positionnement pédagogique (tests écrits et entretien), délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

**OBJECTIFS PROFESSIONNELS :**

La formation se compose de 4 modules, complétés par 2 périodes en entreprise.

**Module 1.** S'initier aux techniques culinaires de base : législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maîtrise sanitaire (PMS), procédures HACCP aux différents postes de travail - techniques de base en cuisine et self- - accueil de la clientèle, utilisation d'une caisse enregistreuse (3 semaines).

**Module 2.** Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking

**Module 3.** Accueillir les clients, distribuer les plats en restauration self-service et réaliser le lavage de la vaisselle

**Module 4.** Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance PCEA

**Compétences transversales de l'emploi.** Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en restauration, communiquer oralement dans le cadre de la restauration et travailler en équipe en restauration

**Période en entreprise (2 périodes de 3 semaines).**

Identification d'un tuteur en entreprise, repérage et connaissance du poste de travail, définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise, évaluation et compte-rendu de la période.

**PERSPECTIVES POST-FORMATION :**

Ce Titre Professionnel permet une insertion directe dans la vie active.

Code(s) ROME : G1603- Personnel Polyvalent de Restauration

Poursuite d'études possible en Titre Professionnel Cuisinier(e) <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34095/>

**ORGANISATION DE LA FORMATION :**

**Moyens et méthodes pédagogiques :**

- ✚ Enseignement technique en cuisine et self d'application
- ✚ Enseignement technologique et général en salle de cours
- ✚ Période en entreprise



Lieu de formation : VALAREP Château Fortier 44 avenue Henri Barbusse 59880 Saint-Saulve



## Modalités d'évaluation :

- ✚ Contrôle continu à l'écrit et à l'oral,
- ✚ Examen blanc en cours de formation.
- ✚ Livret d'évaluation en cours de formation (LECF).

## Validation :

- ✚ Diplôme de niveau 3, Tp-00208 (Ministère du Travail).
- ✚ Validation partielle ou totale suivant le nombre de CCP obtenus. Possibilité de repasser les CCP manquants pour valider le titre pendant 5 ans
- ✚ Attestation de fin de formation.
- ✚ Attestation HACCP

**Nombre de participants :** 12 participants

**Durée de la formation : 630 heures :** 420 heures en Centre - 210 heures en entreprise (environ 14 et 6 semaines)

**Tarif de la formation :** 7.62 € TTC/heure de formation, soit 3 200.40€ maximum par stagiaire

Formation gratuite financée par la Région Hauts de France, rémunérée au titre de l'ASP ou AREF pour les demandeurs d'emploi

## Accessibilité :

- ✚ Accès aux personnes en situation d'handicap (personnes à mobilité réduite)
- ✚ Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

## Dates prévisionnelles et modalités de contact :

**Démarrage le 21 février et fin le 12 juillet 2024**

Contact : **VALAREP** 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes

Tel : 03 27 21 58 58

Mail : [valarep@valarep.fr](mailto:valarep@valarep.fr)

**Réunions d'informations : 31 janvier et le 8 février à 9.00**

**Possibilité de rendez-vous individuel**

## TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :



93%

Taux de satisfaction stagiaires \*

33%

Taux d'insertion professionnelle dans les 6 mois

33%

Taux d'insertion global dans le métier visé dans les 6 mois

100 %

Taux de réussite à l'examen\*

\*Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2023

## VALEUR AJOUTÉE :

- ✚ Parcours individualisé
- ✚ Point Info Ecoute accessible au centre.
- ✚ Accompagnement à la recherche des périodes en entreprise.
- ✚ Accompagnement à la rédaction du dossier professionnel (préparation à l'examen).
- ✚ Techniques de recherche d'emploi.
- ✚ Attestation HACCP délivrée.

