

PROGRAMME DE FORMATION

PREQUALIFICATION METIERS DE LA RESTAURATION

Objectifs

Valoriser et développer la confiance en soi et de l'estime de soi
Développer l'autonomie en permettant aux stagiaires d'être acteur de leur parcours
Etayer les savoirs de base utiles à une insertion socio-professionnelle
Découvrir ou élargir ses connaissances du secteur de la restauration
Acquérir des aptitudes et savoirs techniques et technologiques de base des métiers de la restauration
Préparer l'accès à une qualification professionnelle ((dans le cadre d'un contrat en alternance, d'une action de formation qualifiante, ou d'un emploi).

Public et pré requis

Jeune 16-29 ans, sans qualification et en difficultés dans son parcours de vie et/ou professionnel
Le candidat doit parler et comprendre le français et ne pas avoir de contre-indications médicales (exemples : station debout pénibles, allergies ...)

Durée et dates

Entrées et sorties permanentes dans la limite des places disponibles.
Durées ajustables en fonction des besoins des personnes jusqu'à 12 mois
Interruption de la formation : du 27 décembre 2021 au 2 janvier 2022, du 14 au 18 février 2022, du 18 au 22 avril 2022

Modalités d'accès

Appeler le Grand Pin pour convenir d'un rendez-vous ou envoyer un mail à francoise.michel@jbfouque.org
Entretien et test de positionnement – Réponse sous 7 jours.

Lieu et contact

Restaurant pédagogique Le Grand Pin,
430 Avenue de Mazargues, 13008 Marseille
04 91 77 95 56 / 06 24 28 43 92
Responsable pédagogique : Françoise Michel
francoise.michel@jbfouque.org

Moyens pédagogiques, techniques

Mises en situation réelle de travail au sein d'un restaurant pédagogique équipé de matériel professionnel
Face à face en petit groupe (5/6 personnes)
Suivi de l'exécution du parcours et appréciation des résultats

Encadrement

Responsable de formation	Educateur technique
Enseignant technique salle	Econome adjoint administratif
Formateur chef de cuisine	Formateur français/anglais/mathes

Financement et Rémunération

La formation est financée par le CD13, le FSE Région, la Région Sud et la PJJ
Le jeune de moins de 21 ans, autorisé à travailler en France, perçoit une rémunération de stagiaire de la formation professionnelle.

Service	Auteur	Nom du fichier	Date MAJ	Page
Grand Pin	F. Michel	1.1-1 Programme de formation TPCUISINIER CUISINIERE	13/04/2021	[1]

Contenu

1/ Mises en situation professionnelles apprenantes au sein du restaurant pédagogique sur un poste de serveur ou de cuisinier.

Il s'agit d'acquérir des savoir-faire et postures professionnelles en même temps que d'expérimenter un travail en équipe et une prise d'initiative pour les tâches à réaliser

Cette expérience permet de plus une sensibilisation aux règles d'hygiène et de sécurité et ainsi se familiariser avec la norme HACCP

2/ Les ateliers en petit groupe (5/6)

- Savoirs de base : la nécessité de maîtriser le français, les mathématiques, l'anglais et l'informatique est une exigence pour construire un parcours professionnel
- Citoyenneté pour intérioriser les valeurs de la République, favoriser l'implication dans son parcours de vie, connaître et accéder aux droits, apprendre à décrypter l'information
- La pratique de l'Art plastique et l'accès aux lieux de culture favorisent l'acquisition de savoir-être et la maîtrise des codes sociaux. Ils apportent une ouverture sur le monde et permettent d'y trouver sa place.
- L'atelier santé avec une infirmière vise à être le lieu d'une reconnaissance attentive des besoins de santé des jeunes ayant peu l'habitude de s'exprimer ou d'être entendus sur ce sujet.

3/ La mise en projet dans une perspective de formation, d'emploi ou d'apprentissage avec des périodes en entreprise. Ces stages deviennent des opportunités pour découvrir la réalité du secteur professionnel, ses plaisirs et ses exigences et se construire un réseau.

Suivi et évaluation

Parcours personnalisé accompagné par un éducateur identifié comme interlocuteur privilégié du jeune.

Feuille d'émargement signée par demi-journée de formation, à la fois par les stagiaires et par le ou les formateurs présents. Elle permet de suivre l'assiduité et la ponctualité.

Les évaluations des compétences sociales et professionnelles permettent au stagiaire et au formateur d'avoir tout au long du parcours, un positionnement précis sur les acquis en formation.

Accessibilité aux personnes handicapées

Selon demande, des adaptations et des aménagements seront mis en œuvre en fonction des besoins particuliers sous réserve de l'absence de contre-indications à l'exercice de la profession et dans la limite d'aménagements raisonnables (loi du 11 Février 2005). Cette demande doit nous être précisée lors de l'entretien de recrutement.

Le Référent handicap du Grand Pin, Jean Christophe Tamayo, jean.christophe.tamayo@jbfouque.org, participe au « Réseau des Référents Handicap – Organismes de formation » qui professionnalise et outille pour accompagner les apprenants en situation de handicap tout au long du parcours.

Service	Auteur	Nom du fichier	Date MAJ	Page
Grand Pin	F. Michel	1.1-1 Programme de formation TPCUISINIERCUISINIERE	13/04/2021	[2]