

## « Préparation à la qualification métiers de la cuisine »

VOTRE FUTURE COMPETENCE :Objectifs : aptitudes et compétences viséesAptitudes :

- remettre à niveau les savoirs et les compétences de base indispensables à l'exercice des tâches inhérentes aux métiers du secteur de l'hôtellerie-restauration
- adopter la posture professionnelle et à atteindre le niveau de compétences techniques requises pour engager une suite de parcours vers une qualification
- préparer l'apprenant aux exigences du marché du travail notamment en développant des compétences comportementales adaptées aux exigences du marché du travail.

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :Méthodes mobilisées :

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques sur plateau technique professionnel

Modalités d'évaluation :

- Evaluation continue en cours de formation ;

Types de structures concernées :

- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie. Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière, restauration mobile.

Débouchés :

formation-emploi

Poursuite de formations :

formation qualifiante TFP commis de cuisine

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :Public visé :

Demandeur d'emploi infra bac ( ne pas être diplômé du bac ou de formation niveau 4)

Prérequis :

Le candidat doit être en capacité de :

- Lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.) ;
- Rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple) ;
- De réaliser des opérations de calcul et de conversion simples ;
- De s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Validation de la formation :

Attestation de suivi de formation

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Sans objet

Durée et rythme d'alternance :

**En centre :** 400 heures

**En stage :** 140 heures

Modalités et délai d'accès :

**Modalités :** Réunion d'information collective sur inscription et entretien individuel

**Date de démarrage :** 03/03/2025

**Délai d'accès :** inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ;

**Inscription :** Réunion d'information et entretien individuel.

Réunion d'information le 04/02/2025

lieu :

**Pratiques professionnelles à St Gilles les hauts**  
**Cours théoriques à St Pierre**

Tarifs : Formation gratuite et rémunérée.**LIEU ET CONTACT :**

**Filière HRT-CENTHOR**

**1 route de l'Eperon St Gilles les hauts**

**[fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)**

**0262 22 85 00**

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet [www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)**

Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par la Région Réunion et l'Etat dans le cadre du PACTE

## « Préparation à la qualification métiers de la cuisine »

**PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION****Module 1 : Introduction au service en restauration et découverte des entreprises**

Histoire et évolution de la restauration  
 Rôles et responsabilités des différents métiers du service  
 Les différentes typologies de restaurants , d'hôtels  
 Les notions de service et de satisfaction client  
 Les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

**Module 2 : Technologie de cuisine**

Appréhender les termes techniques professionnels de la cuisine  
 Connaissance des produits et du matériel  
 Règles d'hygiène et de sécurité

**Module 3 : Travaux appliqués /Travaux pratiques de cuisine**

Appréhender les techniques de base (p réparations préliminaires, découpe des légumes, ..)  
 Utilisation du matériel professionnel  
 Respecter les règles d'hygiène

**Ateliers « expression /communication »**

Améliorer la communication et la qualité d'écoute, gérer et maîtriser son stress dans la prise de parole, être à l'aise en toute situation, vivre des moments d'échanges et de convivialité, prendre sa juste place, valoriser l'estime de soi, développer une sensation de confiance en soi.

Contenu :

Proposer des exercices d'expression face aux autres et un travail sur soi, autour du corps et de la voix. Nous nous basons sur des techniques théâtrales, de relaxation et de respiration, et sur la dynamique de groupe pour réaliser un travail sur :

- L'écoute
- la voix (intonations, volume, articulation)
- la maîtrise de son corps (voix, gestes, mouvements, déplacement dans l'espace)

**Atelier « Projet professionnel- recherche de stage »**

Établir un autodiagnostic de ses compétences, potentiels et aspirations professionnelles pour construire un nouveau projet professionnel

Acquérir une méthodologie d'élaboration de son projet

Confronter son projet à la réalité du métier

Définir et présenter son plan d'action

**POINTS FORTS :**

Ce programme se déroule avec une écoute et un accompagnement particulièrement rapproché et individualisé en amont, pendant et après le programme, pour favoriser une employabilité pérenne.

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion, notamment dans le dispositif apprentissage : 1700 apprentis en 2021, avec une offre de 60 diplômes.

Au total, la CCI Réunion compte 7 sites qui dispensent de la formation sur l'île, avec une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation aux besoins en Compétences des jeunes, des demandeurs d'emploi, des salariés, des entreprises ...

Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par la Région Réunion et l'Etat dans le cadre du PACTE