

## Action Professionnalisante et Préparatoire à l'Insertion METIERS DE LA CUISINE ET DE LA SALLE

### OBJECTIFS :

Il s'agit de proposer un cursus mixant cuisine & salle à tous les participants afin qu'ils puissent découvrir ces deux catégories de métiers et ainsi réaliser un « tour de piste », back office et front office du secteur. Nos formations accueillent également des personnes en situation de handicap. L'objectif est de tester véritablement ses habiletés sur le terrain, et d'aller au-delà des stéréotypes sur ces métiers : tester ces 2 métiers et se forger une conviction avant de choisir l'un ou l'autre sur des bases plus éclairées.

Le cursus permettra de :

- susciter des vocations pour ceux qui n'auront pas de souhait marqué préétabli dans une catégorie ou une autre,
- confirmer son idée de départ ou au contraire s'en écarter (salle plutôt que cuisine et vice-versa),
- appréhender / avoir un aperçu sur les réalités du métier que le participant n'aura pas choisi, mais dont il connaîtra les contraintes. Pour répondre aux objectifs, les participants suivront un parcours individualisé qui sera fonction :
  - o du métier et de la formation visés
  - o des pré-requis de chacun
  - o des compétences minimales à acquérir

### DEROULEMENT DE LA FORMATION

#### Public

Jeune de formation niveau V au plus, demandeur d'emploi ou inscrit à la Mission locale

#### Période et durée

158 heures de formation en centre  
+ 2 semaines en entreprise

**Démarrage** : 24 septembre 2018

**3 sites aux choix** : Ste Clotilde, St Gilles les Hauts, St Pierre

#### Contacts :

Pôle Formation CENTHOR, CCIR  
**0262 22 85 00 - centhor@reunion.cci.fr**

### CONTENU DE LA FORMATION

- Projet professionnel / techniques de recherche de stage
  - Validation et confirmation du projet professionnel,
  - Cerner ses aspirations, se réaliser dans son travail, sa profession, sa vie.
  - Prendre conscience de l'écart entre l'idéal et la réalité,
  - Déterminer ses priorités : aspirations personnelles, professionnelles, familiales,
  - Bâtir son plan d'actions et le réaliser,
  - Vérifier les bonnes informations avant de prospecter les entreprises du secteur,
  - Contrôle de la qualité des documents présentés aux entreprises (CV, lettre de motivation, fiches programmes),
  - Rédaction de CV (ou amélioration), rédaction de lettres de motivation,
  - Découverte du métier choisi,
- Remise à niveau des savoirs de base indispensables à la pratique de ces métiers :
  - Math, Français, ... (4 opérations : multiplication, division, addition soustraction)
- Matières techniques :
  - TP cuisine & salle + hygiène alimentaire
  - Technologie cuisine & salle

#### Stage en entreprise :

2 semaines en immersion professionnelle

### POINTS FORTS DE LA FORMATION :

- Formation financée par le Conseil Régional dans le cadre du PIC ( Plan Investissement Compétences) , avec rémunération des inscrits en qualité de stagiaires de la formation professionnelle
- Formation alliant apports théoriques et pratiques , avec stage en entreprise