

\*préqualification pour intégrer ensuite la formation « Commis de cuisine » de niveau 3, RNCP 38722



## Conditions d'accès et prérequis

- ✓ MOTIVATION
- ✓ SAVOIR LIRE, ÉCRIRE ET COMPTER
- ✓ INTÉRÊT FORT POUR LA RESTAURATION

Pas de prérequis de diplôme



## Modalités

Présentiel, 25 heures/semaine,  
du lundi au vendredi  
**Lieu de la formation :**  
Chasseneuil-du-Poitou



## Durée et dates

**300H**  
**3 MOIS**

Dates à vérifier sur notre site internet



### Public visé

Formation ouverte à toute personne manifestant un intérêt fort pour la restauration ainsi que souhaitant développer ses compétences psychosociales pour favoriser son employabilité

### Moyens et méthodes pédagogiques

#### Méthodes :

Apport théorique, mises en situation, travaux en binômes ou en équipe, retours collectifs et débriefings, analyse d'expériences vécues en entreprise, coaching sur le savoir-être et la posture professionnelle

#### Moyens :

Plateau technique, supports multimédias, PC fixes pour chaque apprenant, écran de projection, système d'émargement dématérialisé pour le suivi en temps réel, espace de stockage numérique



La formation de préqualification vise à garantir une continuité pour les personnes en difficulté d'insertion, grâce à un modèle d'accompagnement inclusif. Elle propose un accompagnement socio-professionnel sur mesure, permettant aux participants de se préparer à obtenir une certification professionnelle.

### Accessibilité

Formation individualisée et personnalisée avec présence quotidienne de référents techniques et d'équipe pédagogique. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique est engagé pour adapter la formation et faciliter leur parcours.



### Modalités et délais d'accès

- Accès à la formation :
- Participer à une réunion d'information collective ou prendre contact directement avec le centre
- Remplir le dossier de candidature
- Participer à un entretien de motivation permettant de vérifier la cohérence du projet professionnel du candidat avec les objectifs de la formation.
- Disposer d'une structure d'alternance

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation de l'École Atypique et des places disponibles

L'admission est définitive à la signature du contrat d'apprentissage.



## PROGRAMME DE FORMATION

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

#### Compétences psychosociales 70h :

- Identifier les principes de base des compétences psychosociales.
- Mettre en place des méthodes pour mieux apprendre et gagner en autonomie.
- Communiquer de façon claire et respectueuse avec différents interlocuteurs.
- Reconnaître ses qualités et renforcer sa confiance en soi.
- Gérer ses émotions dans des situations courantes ou stressantes.
- Adopter une posture professionnelle adaptée au monde du travail.
- Prévenir et gérer un désaccord ou un conflit au sein d'une équipe.
- Présenter son parcours et ses compétences dans un CV simple et lisible

#### Mise à niveau 35h :

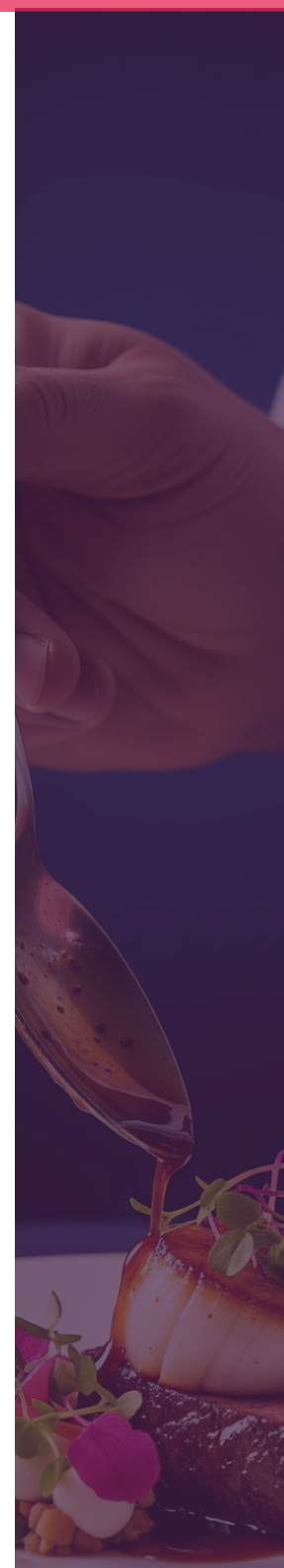
- Comprendre et utiliser les bases de la langue française à l'écrit et à l'oral dans un contexte professionnel.
- Utiliser les outils informatiques essentiels, dont l'environnement Office 365.

#### Compétences techniques 130h :

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées au matériel, aux locaux et aux aliments.
- Réaliser les préparations préliminaires de base (éplucher, tailler, découper...).
- Utiliser correctement et en sécurité les principaux couteaux de cuisine.
- Effectuer les découpes simples de légumes (julienne, brunoise, etc.).
- Préparer des bases culinaires simples (potages, purées, garnitures) et réaliser des cuissons simples.
- Cuire les œufs, les féculents et les pâtes selon les techniques fondamentales.
- Réaliser les sauces mères de base.
- Organiser et dresser des préparations culinaires simples selon les consignes.

#### Pratiques professionnelles 30h

#### Accompagnement socio-professionnel 35h



## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

### Avant

- Entretien de motivation
- Evaluation de la capacité à lire, écrire, calculer
- Recensement des attentes et des besoins spécifiques

### Pendant

- Évaluation continue : suivi régulier des compétences techniques et transversales à travers des mises en situation et des feedbacks personnalisés.
- Suivi socio-pro régulier

### Après

- Entretien de motivation pour intégrer la formation Titre professionnel Commis de cuisine
- Evaluation de la satisfaction

Dispositif POEI  France Travail

### Coût de la formation

Formation est gratuite pour les apprenants

Aucun coût pour les entreprises

### Taux de satisfaction L'École Atypique :

- Taux de satisfaction\* :
- Taux de recommandation\* :

\*Les taux seront calculés à la suite de la première session achevée.

## Notre équipe à votre disposition

Mathias, responsable de l'école et Aleksandra, coordinatrice pédagogique et d'inclusion **restent à votre disposition en continu** pour toute question, accompagnement ou échange. **N'hésitez pas à nous contacter!**



**Mathias LE DOUCE**

mathias@lecoleatypique.fr  
06 69 62 35 75



**Aleksandra RENAU**

aleksandra@lecoleatypique.fr  
07 61 02 27 99