

Programme de formation
POEC Métiers de la restauration
Session 1^e semestre 2024

Titre de la formation et références

Préparation aux métiers de la restauration (service et cuisine)

Typologie : Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective (POEC)

Niveau de formation : Aucun

Code NSF : 334 (Accueil, hôtellerie, tourisme) – 221 (Agro-alimentaire, alimentation, cuisine)

Formacode : 42716 : café brasserie
42757 : service salle
42752 : cuisine
42725 : restauration rapide
42729 : gestion en restauration collective
42791 : néocuisine

Code ROME : G1803 : Service en restauration - G1602 : personnel de cuisine - G1603 : Personnel polyvalent restauration

Public visé

Cette formation est destinée à toute personne souhaitant se professionnaliser dans le secteur de la restauration (service et cuisine).

Il est recommandé de maîtriser les savoirs de base, de s'adapter aux horaires et de pouvoir assurer une station debout prolongée. La mobilité géographique peut être un plus.

La préparation est également accessible aux personnes en reconversion, ainsi qu'aux demandeurs d'emploi inscrits au service public de l'emploi (indemnisés ou non).

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap (sous réserve d'avis médical favorable). En général, de nombreux handicaps sont « compatibles » avec le métier dès lors que la personne a la capacité de gérer la sécurité des tiers et des publics dont elle a la charge.

Pour plus d'informations, contactez notre référent Handicap et consultez la page suivante : <http://www.imsat.co/accessibilite-handicap/>

Prérequis

Aucun

Conditions d'accès et délais

Le(la) candidat(e) doit:

- ✓ Être demandeur d'emploi inscrit à France Travail (indemnisé ou non) ;

ou

- ✓ Être salarié.e en contrat unique d'insertion (CUI-CIE, CUI-CAE, que le contrat soit conclu à durée déterminée -CDD- ou à durée indéterminée -CDI-);

ou

- ✓ Être salarié.e en contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI) dans une entreprise d'insertion (EI), un atelier ou chantier d'insertion (ACI) ou une association intermédiaire (AI).
- ✓ Avoir la validation du projet de formation par le conseiller France Travail (ou conseiller d'un service public de l'emploi)
- ✓ Télécharger le dossier d'inscription sur le site de l'IMSAT : <https://www.imsat.co/contact-imsat/>
- ✓ Rendre le dossier d'inscription dûment rempli dans les délais imposés
- ✓ Satisfaire aux tests de sélection (entretien de motivation)

Entre les étapes de recrutement et le démarrage de la session, il ne s'écoule pas plus d'un mois.

Equivalences

Aucune

Objectifs de la formation

La finalité du dispositif est de permettre l'accès à un emploi direct ou à un contrat d'alternance dans la thématique « restauration ». Notre action se veut généraliste, c'est-à-dire qu'elle ne vise pas l'orientation vers un emploi ou formation diplômante précise. Elle permet ainsi à chaque bénéficiaire de découvrir le secteur d'activité visé avec des perspectives de débouchés plurielles comme des formations diplômantes parmi lesquelles : Titres professionnels cuisinier / agent de restauration / serveur, délivré par le Ministère du Travail.

1/ Compétences attendues à l'issue de la formation :

- ✓ Maîtriser les connaissances et les compétences nécessaires pour obtenir le certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- ✓ Maîtriser les connaissances et les compétences nécessaires pour obtenir le certificat d'Équipier Première Intervention
- ✓ Maîtriser les connaissances et les compétences nécessaires pour mettre en place et maintenir un système de gestion de la sécurité alimentaire conforme aux principes HACCP
- ✓ Maîtriser les connaissances et les compétences nécessaires pour travailler en toute sécurité sur des installations électriques (H0B0)
- ✓ Participer à l'organisation de la production de cuisine
- ✓ Participer à la réalisation de la production de cuisine
- ✓ Participer à la prise en charge des clients ou des convives
- ✓ Participer aux opérations d'entretien dans les espaces dédiés
- ✓ Communiquer à l'oral et à l'écrit dans différentes situations
- ✓ Maîtriser les bases de la communication en anglais dans le secteur de la restauration
- ✓ Acquérir des compétences de base en gestion de conflits et en gestion des émotions dans le cadre professionnel
- ✓ Élaborer un projet professionnel à court terme cohérent et réalisable

2/ Suites de parcours et les débouchés :

- ✓ Insertion professionnelle
- ✓ Contrat d'alternance
- ✓ Contrat de droit commun

Contenus de la formation :

Les contenus principalement abordés sont :

- ✓ Les règles de métier,
- ✓ Les remises à niveau généralisées,
- ✓ Les bases techniques fondamentales,
- ✓ La préparation aux épreuves éventuelles de sélection des diplômés visés,
- ✓ Le passage du SST / EPI,
- ✓ La formation HACCP,
- ✓ L'habilitation électrique (H0B0).

Libellé	Contenus	Heures	Jour(s)
Ouverture de la session	Présentation des objectifs, modalités pédagogiques, contenus, évaluations, ...	3.5	0.5
Intégration	Evaluations individuelles diagnostiques, repas convivial	3.5	0.5
Découverte du métier de serveur	Mises en place, nettoyage, accueil de la clientèle, commandes, communication, service, encaissement.	91	13
Découverte du métier de cuisinier	Techniques de base, cuissons, confection et dressage de la commande (entrée, poste chaud, dessert). Adapter les procédés pour une production de quantité.	91	13
Formation SST	En lien avec la réalité professionnelle : Repérer les situations dangereuses dans son entreprise et savoir comment et à qui relayer ces informations Participer à la mise en œuvre d'actions de prévention et/ou de protection Savoir qui et comment alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'entreprise Maîtriser les conduites à tenir et les gestes de premiers secours.	14	2
Découverte de l'environnement professionnel	Droit du travail (droits et devoirs des employeurs et des salariés, congés, rémunération, comprendre une fiche de paye)	14	2
Tables rondes, speed meeting	Echanges avec des professionnels représentant le secteur professionnel dans différents types d'organisation Formaliser / préciser son projet professionnel Simuler des entretiens d'embauche.	14	2
Langue étrangère	Bases fondamentales de l'anglais	28	4
Remise à niveau, développement professionnel	Améliorer ses attitudes et ses comportements professionnels Améliorer son analyse des situations Développer sa capacité de travail Développer ses capacités de résistance au stress Développer ses capacités d'organisation Améliorer ses capacités à communiquer à l'écrit et à l'oral dans différentes situations Améliorer ses capacités à maîtriser les outils numériques Améliorer sa culture générale	28	4
	Evaluations individuelles, séquences de coaching individualisé, bilans, ...	14	2
	Stage en immersion (entreprise)	98	14
TOTAL		399	57

Suivi et modalités d'évaluation

1/ Suivi des stagiaires :

- ✓ Un responsable de formation est désigné pour l'action de formation. De plus il y a un référent pédagogique par domaine (ex. cours collectifs, natation ...). Ce référent évalue les acquisitions des stagiaires tout au long de leur formation.
- ✓ Un référent a également la charge du suivi de l'alternance.
- ✓ Un référent pédagogique est identifié pour chaque stagiaire.
- ✓ Evaluation au cours du parcours
- ✓ Mesure de l'insertion professionnelle des sortants : Nous réalisons le suivi post formation selon les préconisations du label qualité et du financeur
- ✓ Mesure par l'OF de la satisfaction des stagiaires. Ces évaluations sont proposées à 2 reprises durant le cursus de formation (en milieu et en fin de formation)
- ✓ Préparation du stagiaire à son cursus post-formation : en fin de cursus nous proposons des modules spécifiques liés à la gestion du parcours professionnel (CV, lettre de motivation, présentation des aides à la création d'entreprise, etc.)
- ✓ Une assistante sociale et une psychologue du travail sont mises à disposition des stagiaires tout au long de leur cursus.

2/ Modalités d'évaluation :

- ✓ Un positionnement a lieu en début de formation
- ✓ Evaluation au cours du parcours
- ✓ Evaluation en fin de parcours

Moyens et méthodes pédagogiques

1/ Equipement et matériel :

- ✓ Nombreuses salles de cours chauffées et climatisées chacune équipée d'un tableau blanc et de nombreuses prises secteur. Des vidéoprojecteurs sont mis à disposition de l'ensemble de l'équipe de formation ainsi qu'une imprimante, copieur, scanner.
- ✓ Un centre de ressources avec une mise à disposition d'ouvrages plus ou moins spécialisés dans les thématiques de formation
- ✓ Un espace dédié aux stagiaires pour qu'ils se restaurent. Cet espace est équipé de micro-ondes, de tables et de chaises.
- ✓ Un compte Office 365 par stagiaire et la suite Office associée (un espace dématérialisé TEAMS - application office 365 - dédié à chaque session)
- ✓ Plateaux techniques propres à la pratique de chaque activité concernée

2/ Sur le plan pédagogique :

L'approche pédagogique proposée prend assise sur le principe d'individualisation des parcours, permettant à chaque stagiaire d'évoluer à son rythme et de construire son propre projet professionnel. Afin de renforcer ce travail personnalisé, nous proposons à chaque stagiaire, différentes périodes de découverte en entreprise.

Les formateurs accompagnent les stagiaires tout au long de leurs parcours de préformation et jouent le rôle de « coach », permettant concomitamment le développement des compétences, un réel travail sur le plan du développement personnel, mais aussi (et en priorité) un travail longitudinal sur l'amélioration des comportements professionnels.

3/ Qualité des intervenants :

Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.

Formateur référent cuisine / ADR : titulaire du Titre Professionnel de Formateur Professionnel d'Adultes

Formateur référent service / ADR : titulaire du Titre Professionnel de Formateur Professionnel d'Adultes

Durée de la formation et modalités d'organisation

1/ Lieu de la formation : IMSAT

Adresse Physique :
Campus de la grande Tourrache
Av. François Arago – ZI Toulon Est
83130 La Garde

Adresse Postale
IMSAT
BP253
83078 Toulon Cedex 9

2/ Dates et volumes horaires : Voir planning en annexe

- ✓ Date de début : lundi 18 mars 2024
- ✓ Date de fin : mardi 11 juin 2024
- ✓ Nombre de jours au total : 57
- ✓ Nombre d'heures travaillées par jour : 7
- ✓ Nombre de stagiaires : 15
- ✓ Nombre d'heures au total : 399h
 - Nombre d'heures de formation : 301h
 - Nombre d'heures en entreprise : 98h
- ✓ Coût horaire : 15€ / stagiaire

3/ Nombre de stagiaires :

Chaque session de formation est prévue pour accueillir un effectif de 15 stagiaires.

Coût de la formation

Aucun frais d'inscription à la formation ni aux tests de sélections (le cas échéant)

Nos conditions générales de ventes sont téléchargeables sur notre site internet, consultez notre page dédiée <http://www.imsat.co/finance-ta-formation/> ou contactez-nous sur contact@imsat.fr

La formation est financée par l'OPCO AFDAS et est par conséquent entièrement gratuite pour le bénéficiaire.

Valeur ajoutée et indicateurs de résultats

La valeur ajoutée de l'IMSAT

L'IMSAT s'inscrit dans une dynamique déontologique de la formation et de l'accompagnement :

- ✓ Une équipe de formateurs professionnels et expérimentés
- ✓ Des infrastructures qualitatives
- ✓ Un réseau partenarial conséquent et pérenne
- ✓ Un suivi et un accompagnement individualisé des stagiaires
- ✓ Une gratuité des frais d'inscription

Les indicateurs de résultats

Indicateur	Source et définition de l'indicateur	Chiffre et Pourcentage
Toutes catégories d'actions de formation confondues pour la formation concernée		
Nombres d'entrants Session(s) 2023	Nombres d'apprenants entrés en formation sur la session indiquée	Données non disponibles (pas d'historique)
Taux de satisfaction Session(s) 2023	Issue du questionnaire de fin de formation – % de stagiaires ayant déclaré être « satisfait » ou « très satisfait »	
Taux de réussite Session(s) 2023	Nb de diplômés / nb de candidats présentés aux certifications	Non applicable
Taux d'abandon Session(s) 2023	Nb abandons / nb de stagiaires entrants	Données non disponibles (pas d'historique)
Taux de poursuite d'étude Session(s) 2023	A + 6 mois, nb de stagiaires en poursuite d'étude / nb de stagiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	
Taux global d'insertion professionnelle Session(s) 2023	A + 6 mois, nb de stagiaires en emploi / nb de stagiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	
Taux spécifique d'insertion professionnelle Session(s) 2023	A + 6 mois, nb de stagiaires en emploi dans les métiers visés par la formation / nb de stagiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	
Spécifiquement sur les actions de formation en apprentissage pour la formation concernée		
Taux de rupture de contrats d'apprentissage Session(s) 2023	Nb entrants / nb ruptures de contrats d'apprentissage	Non applicable

Renseignements complémentaires & Contacts

Vous souhaitez...



... Participer à l'une de nos **réunions d'information** collectives et **visiter** le site



... être **accompagner** dans la **recherche** de **stage** ou d'**employeur**



... Vous **préparer aux tests** de sélections et à la **formation**



... Recevoir un **dossier d'inscription**



... Nous poser une **question**

Consulter www.imsat.co Ou écrivez-vous sur contact@imsat.fr

Contact(s) :

- ✓ Emma BONNEMORT : e.bonnemort@upv.org - 06 99 11 66 47
- ✓ Antonin DENEIRE : a.deneire@upv.org - 06 66 20 89 59
- ✓ Cléa D'AMATO : c.damato@upv.org - 07 68 65 39 57
- ✓ IMSAT - contact@imsat.fr - 04 94 75 24 15

Date de mise à jour du présent programme de formation : 12 mars 2024

