










DECOUVERTE CUISINE – SERVICE

FORMATION FINANCEE PAR LE CONSEIL REGIONAL D'Auvergne AVEC L'APPUI DU F.S.E.	
 OBJECTIF(S)	<ul style="list-style-type: none">➤ INFORMER le stagiaire sur le secteur d'activité porteur : le potentiel de recrutement, les différents métiers.➤ CONSTRUIRE un projet professionnel sur un métier précis (<i>cuisinier/serveur</i>) et le valider.➤ ACQUERIR les techniques de base nécessaires au métier.➤ AMENER le bénéficiaire à adopter un comportement adéquat aux différentes situations de travail auxquelles il sera confronté.➤ INTEGRER une formation qualifiante ou un emploi à l'issue de la formation.
 PUBLIC VISE	<ul style="list-style-type: none">↺ Public jeune sans emploi de moins de 26 ans↺ Demandeurs d'emplois de plus de 26 ans↺ Personnes handicapées↺ Secteurs : Vichy – Moulins -Montluçon↺ Pré-requis nécessaires :<ul style="list-style-type: none">• projet professionnel orienté vers le secteur de l'hôtellerie,• aptitude physique, longues stations debout,• aptitude au travail d'équipe,• motivation pour suivre cette action,• engagement de la personne concernant son implication, son assiduité durant l'action et son implication dans les démarches post formation et à tenir informé le Centre de formation de sa situation,• mobilité géographique,• bonne hygiène corporelle.
 CONDITIONS DE RECRUTEMENT	↺ Fiches de prescription des conseillers Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi et CIDFF
 DUREE DE FORMATION CALENDRIER	↺ Atelier permanent à partir du 7 février 2011 ↺ Durée moyenne : 175 heures : 105 heures en centre et 70 heures en entreprise La durée des différentes périodes sera déterminée en fonction du positionnement de chaque stagiaire et de son parcours individuel.
 CONTENU DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none">↺ Connaissance générale du secteur de l'Hôtellerie-Restauration↺ Découverte des métiers (<i>cuisine – service</i>)↺ Construction du projet professionnel↺ Suivi du projet professionnel et validation↺ Stage pratique en entreprise
 VALIDATION DE LA FORMATION	➤ Attestation de formation
 LIEUX DE FORMATION	<ul style="list-style-type: none">↺ Pour le bassin de Vichy : C.F.H.↺ Pour le bassin de Moulins : I.F.I. 03↺ Pour le bassin de Montluçon : AFORMAC 