



PREPARATION A L'ACCES A LA QUALIFICATION

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"> ➤ FACILITER l'insertion professionnelle de personnes en recherche d'emploi dans le secteur de l'Hôtellerie-Restauration par la réactualisation de leurs connaissances générales et l'acquisition de savoir-faire techniques et comportementaux. ➤ APPROFONDIR ses connaissances en français et mathématiques afin d'accéder au niveau requis nécessaire à une entrée en formation par alternance, d'adaptation à l'emploi ou certifiante en cuisine ou en service selon le projet professionnel
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 validé en cuisine ou service, • 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	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Atelier permanent à partir du 7 février 2011 ↻ Durée maximale : 455 heures : 315 heures en centre et 140 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"> ↻ Remise à niveau en français et en mathématiques ↻ Technologie professionnelle ↻ Pratique professionnelle ↻ Techniques de recherche d'emplois ↻ Stage pratique en entreprise <p style="text-align: right;">} selon le projet : cuisine ou service</p>
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 <div style="text-align: right;"></div>