



## FORMATION D'ADAPTATION EN CUISINE EN HOTELLERIE-RESTAURATION

à Vichy

Financement Pôle Emploi Auvergne



### OBJECTIFS

#### ▷ Objectifs

- Répondre aux besoins des entreprises d'Hôtellerie-Restauration à la recherche de personnel rapidement opérationnel capable d'exercer un ensemble de fonctions liées au métier de cuisinier.
- PERMETTRE aux bénéficiaires de suivre un parcours de formation en cuisine, répondant à leurs propres besoins d'adaptation à ce poste.
- ACQUERIR des bases de connaissance en cuisine ou se perfectionner afin d'intégrer un emploi

### CALENDRIER DE DEROULEMENT

#### ATELIER PERMANENT SUR L'ANNEE 2010

- Parcours d'adaptation : 600 heures maximum :
  - 390 heures en centre en moyenne
  - 210 heures en entreprise en moyenne

Parcours de formation individualisé : techniques de base et/ou perfectionnement - Dates et durée du parcours de formation en centre et en entreprise adaptées aux besoins individuels du bénéficiaire de la formation après entretien de sélection

### CONTENU PEDAGOGIQUE

- Pratique Professionnelle :
  - > Le traitement préliminaire des produits :
  - > Préparations culinaires diverses :
    - entrées froides et chaudes
    - plats chauds : viandes, volailles, poissons et garnitures d'accompagnement
    - les sauces
    - la pâtisserie de restauration
    - les modes de cuissons
    - dressage des préparations, décors et présentation
- Technologie Culinaire
- Hygiène et H.A.C.C.P.
- Gestion
- Anglais Hôtelier
- Notions d'Informatique
- Techniques de Recherches d'Emploi

### CONDITIONS FINANCIÈRES

- Stage rémunéré pour les demandeurs d'emploi

### CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre à la recherche d'un emploi
  - Etre sorti(e) depuis au moins 6 mois de formation initiale sous statut scolaire
- ou
- Justifier d'une activité professionnelle de 4 mois à temps plein minimum dans les 12 derniers mois
  - Acceptation par la Commission de Sélection

### VALIDATION

- Attestation de Capacité délivrée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Moulins-Vichy