

DEROULEMENT

<p>Moyens pédagogiques et Accompagnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Plateau technique professionnel pédagogique et réel en cuisine centrale proposé par le centre ➤ Formateur référent qualifié AFPA, issu du milieu professionnel ➤ Service médico-psycho-social en accompagnement composé d'un Médecin, Infirmière, Psychologue du travail et Assistance sociale ➤ Chargée de relations entreprises en appui pour les Périodes d'Applications en Entreprises et la Dynamique de Recherche de l'Emploi <p>Tous se réunissent régulièrement afin de permettre au bénéficiaire de se préparer au mieux à l'examen et faciliter son insertion professionnelle</p> <p>Des réunions de synthèse sont organisées avec chaque bénéficiaire tout au long du parcours de formation pour suivre la progression selon les objectifs fixés, définir les étapes à venir, les moyens à mettre en œuvre, les aides à mettre en place et faire le point sur le projet professionnel</p>
<p>Modalités d'évaluation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôle continu des acquis. ➤ Evaluation en cours de formation à la fin de chaque module des Activités-Type du titre (ECF). ➤ Dossier Professionnel (DP) validant la pratique professionnelle.
<p>Conditions de validation</p>	<p>L'obtention du titre professionnel délivré par le Ministère du Travail est conditionnée par la présentation à l'examen final.</p> <p>La session de validation de Titre professionnel clôture la formation en présence d'un jury de professionnels.</p> <p>L'examen comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mise en situation de 3 heures et entretien technique de 30 minutes permettant d'évaluer chaque bloc de compétences (CCP) conformes au référentiel de certification (RC) du titre professionnel. ➤ Entretien final avec les membres du jury de 15 minutes ➤ La validation de l'ensemble de ces CCP et de l'entretien final permettent d'obtenir la validation du Titre professionnel. <p>A partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter ultérieurement aux autres CCP selon les délais réglementaires pour obtenir le titre professionnel.</p>

APRÈS LA FORMATION

<p>Taux de réussite : 2019 : 83,5%</p> <p>Taux d'insertion professionnelle à 12 mois : 2017 : 70% 2018 : 50%</p>		
<p>Poursuite des études</p>	<p>Evolution vers un poste de personnel de cuisine spécialisé grâce à des mentions complémentaires (cuisinier, traiteur, pâtissier)</p>	<p>Emplois potentiels</p> <p>Employé de restauration de collectivité en maison de retraite, cantine, hôpital, brasserie, cafétéria, plongeur, etc....</p>
<p>Insertion professionnelle</p>	<p>Intervention de la Chargée de Relations en Entreprise à l'insertion professionnelle auprès des entreprises pour favoriser l'accès à l'emploi</p>	<p>Lieux et conditions de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale ➤ Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, brasserie, résidence hôtelière

CONTACTS

<p>➤ Formateur Référent</p>	<p>➤ Responsable Pédagogique</p>
<p>Thierry LEBEAU tlebeau@formationmetier.fr</p>	<p>Karine CHARMASSON kcharmasson@formationmetier.fr</p>