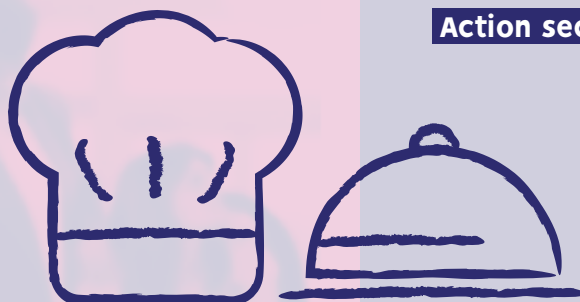


# des PARCOURS un METIER

la Région à vos côtés

## # Avenir

Action sectorielle



# Cuisine & service



Afpa



### Contact

☎ 02 35 25 88 88

✉ [cfleutot.fodeno@gmail.com](mailto:cfleutot.fodeno@gmail.com)



RÉGION  
NORMANDIE

[www.normandie.fr](http://www.normandie.fr)

# Cuisine & service



## TEMPS DE FORMATION

**4** semaines en centre  
**2** semaines en entreprise

### QUELS SONT LES OBJECTIFS ? :

- Découvrir les métiers de la filière et les voies d'accès à la qualification
- Connaître le secteur professionnel sur son territoire
- Adopter le bon comportement professionnel
- Expérimenter les pratiques et gestes professionnels d'un métier ou d'un secteur d'activité
- Confirmer des choix professionnels
- Faciliter le recrutement sur les actions de formation qualifiante/certifiante

### DESCRIPTION :

4 salles banalisées équipées d'un vidéoprojecteur.

CENTRE DE RESSOURCES équipé d'armoires pédagogiques, de 12 tablettes avec la suite bureautique Office, connectées au réseau Haut Débit internet via WIFI. 12 casques audio avec micro sont également disponibles pour les stagiaires.

Un pôle Hôtellerie de 1800 M2 est mis à disposition pour cette action de formation et mutualisé (formation initiale et continue).

Les plateaux techniques sont équipés aux normes et besoins de la profession et la maintenance des équipements est supervisée par le D.D.F.P.T du lycée Jules Le Cesne et réalisée par le personnel de l'établissement.

LE POLE LOGISTIQUE réceptionne les marchandises et les ventile sur les plateaux techniques pour les séances pédagogiques de cuisine et de restaurant.

### À QUI EST- CE ACCESSIBLE ? :

- Les actions sectorielles cuisine et service sont accessibles aux publics en recherche d'emploi, inscrit ou non à Pôle emploi, démarche d'orientation professionnelle.

### COMMENT ? :

L'organisme de formation effectue en amont de l'entrée sur #Avenir Action sectorielle, un état des lieux du parcours personnel et professionnel.

## PROGRAMME

- ▶ Accueil et bilan
- ▶ Vivre une immersion en entreprise
- ▶ Découverte des secteurs cuisine & service
- ▶ Comportements professionnels en entreprise et savoir être
- ▶ Découverte des techniques professionnelles en plateaux techniques
- ▶ Préparation à l'immersion en entreprise

## MODALITÉ

- ▶ Ateliers de formation
- ▶ Réalité virtuelle
- ▶ Mises en situation
- ▶ Période en entreprise
- ▶ Rencontre avec des professionnels du secteur
- ▶ Échange d'expérience

## STATUT

- ▶ Stagiaire de la formation professionnel rémunéré par la région Normandie
- ▶ Les coûts de formation sont pris en charge par la région Normandie



GRETA de la région Havraise



### 5 ÉTAPES :



**Inscription à une réunion d'information**  
▶ CIP/ CEP

**Rendez-vous de la réunion d'information**  
▶ Entretien d'adhésion

**Entrée en phase d'analyse**  
▶ Instruction de dossier de rémunération

**Entrée sur l'action sectorielle**  
▶ Date et lieux (voir conseiller #Avenir)

**Validation du projet**  
▶ Bilan + plan d'action