

PARCOURS SECURISE – CUISINE

Au centre de Formation **Maison Faitout**

- Apprentissage des bases culinaires (pratique)
- Consolidation du projet professionnel,
- Accompagnement individuel et collectif
- Rencontre de professionnels du secteur
- Techniques de Recherche d'Emploi (TRE) : Curriculum Vitae, lettre de motivation, simulation d'entretien, ateliers thématiques
- Français sur Objectifs Spécifiques (FOS) & Mathématiques
- Immersion en entreprise (1 période de 3 semaines),
- Plateau technique Informatique (avec certification PIX)

Sorties possibles :

- CAP Pâtisserie / Cuisine
- TP Commis de Cuisine / Cuisinier / Agent Restauration Collective
- Emploi Direct

REUNION D'INFORMATION

1 rue Florian 75020

**Le lundi 10 & mardi 11 Mars 2025
de 10h à 12h30**

Accès par transports :

- métro 2 :
Arrêt Alexandre Dumas
- métro 9 :
Arrêt Maraîchers
- Tram T3bis :
Arrêt Porte de Bagnolet ou Mairie de Miribel

- Réunion d'Information
- Tests de positionnement
- Entretien individuel

Conditions requises

- ✓ Etre à jour avec ses papiers d'identité
- ✓ Avoir une attestation CPAM à jour
- ✓ Etre inscrit à France Travail
- ✓ Etre motivé & investi

Public :

- Jeune de 16 à 25 ans
- + de 26 ans
- Niveau CECRL : A2 (Oral & Ecrit)

Equipe Pédagogique :

- Un chef Formateur
- Une CIP
- Une formatrice FLE

Rémunération :

16-18 ans : 200€/mois

18-25 : 550€/mois

+26 ans : 750€/mois

Contact :

Olivier Jambert

Coordinateur du Dispositif

06 23 32 09 23

Partie réservée aux Orienteurs / Prescripteurs



L'objectif est de proposer un Parcours Sécurisé vers les **Métiers de la Cuisine (Production Culinaire)** à des candidats(es) qui sont capables de justifier leur choix de projet professionnel et qui montrent un réel intérêt pour ce secteur d'activité.

→ Critères à vérifier

- A partir de 16 ans
- Niveau CECRL A2 (Oral & Ecrit)
- En capacité de suivre une formation de 35 h / semaine en tant que stagiaire de la formation professionnelle
- Situation administrative vérifiée au regard du statut de stagiaire de la formation professionnelle
- Le candidat formule les spécificités et les exigences du métier visé, est prêt à faire évoluer ses habitudes personnelles pour adopter une posture professionnelle et à s'adapter aux contraintes d'un métier. Il peut présenter de façon claire et argumentée son projet (Identification des compétences pour compléter la validation du projet, à partir du référentiel régional d'insertion professionnelle « carte de compétences ») **Axe 5 « construire son projet professionnel »** « détermine la/les étape(s) de mise en œuvre de son projet professionnel »
- Rend compte oralement d'un engagement précis pour son projet (accès à un emploi, à une formation d'accès à la qualification ou qualifiante) **Axe 3 « s'identifier à un ou des métiers »** « se positionne dans le monde du travail et/ou de la formation en intégrant les contraintes et les réalités »
- Adopte une posture d'apprentissage
- Respecte les attendus du poste pour un métier visé
- Formule les spécificités et les exigences du poste pour un métier visé.

Prescriptions

Référent du candidat

N° tel : 0... ..

Structure :.....

Nom et prénom du candidat :

N° tel : 0... ..

Date de l'orientation : / / 2025

A renvoyer à : formation@auore.asso.fr avec le CV de la personne à jour.