

PLAQUETTE FORMATION

**La formation professionnelle
Cuisinier**

Situation géographique et caractéristiques de la structure :

La structure est située dans le département des Hautes-Alpes dans la petite localité qui se nomme Aspres-sur-Buëch. La structure se trouve à 3 kms du village d'Aspres-sur-Buëch sur la RN 1075 direction Grenoble. Les villes les plus proches sont : Veynes à 5 kms (Gare SNCF) Gap et Sisteron.



Caractéristiques :

Le CEFP est une Maison d'Enfants à Caractère Social disposant d'un outil de formation conduisant à des formations qualifiantes de cuisinier et de conducteur d'engins.

L'hébergement en internat ou semi internat est réparti sur 3 unités dont chacune accueille 6 jeunes. Deux appartements situés sur les communes de Veynes et d'Aspres-sur-Buëch sont également mis à disposition pour les jeunes majeurs en fin de parcours professionnel.

L'établissement



Formalité admission :

L'admission peut être effectuée tout au long de l'année. Une visite de l'établissement et un entretien est organisé en présence de l'élève, des parents et de l'équipe pluridisciplinaire (trame entretien en annexe). A l'issue de cette visite l'élève et l'établissement disposent de quelques jours de réflexion pour donner leur réponse : favorable ou défavorable. Si l'admission est validée une date d'entrée est fixée en fonction des places disponibles.

L'équipe dédiée à la formation est composée :

- Un chef de service (responsable de la formation)
- Deux formatrices spécialisées dans la restauration (cuisinière, chef de rang)
- Un enseignant scolaire
- Un éducateur sportif

Projet / mission :

Le CEFP est une structure à vocation sociale qui accueille 24 jeunes mineurs de 16 à 18 ans placés sous main de justice ou dans le cadre de la protection de l'enfance. L'établissement propose dans le cadre du placement pénal ou civil des formations professionnelles de cuisinier et de conducteur d'engins. Les objectifs de la formation sont d'emmener les jeunes élèves à l'obtention du titre professionnel et d'acquérir des compétences dans le domaine de la restauration (cuisinier, service en salle, le secourisme du travail...). L'insertion est au centre du projet, pour cela la structure dispose d'un plateau technique adapté et performant (matériels, ressources humaines, supports pédagogique...).

L'accompagnement socio-professionnel et éducatif vise à transmettre des valeurs de citoyenneté mais aussi à acquérir des savoirs être et des savoirs faire dans le domaine de la vie sociale et

professionnelle.

Prérequis :

La formation est ouverte aux jeunes mineurs âgés de 16 ans à 18 ans et jeunes majeurs. Les jeunes majeurs peuvent, selon leur situation et accord du magistrat ou du tarificateur, intégrer la structure.

Il n'est pas exigé de niveau scolaire spécifique. Cependant, il est souhaitable que l'élève maîtrise au minimum les bases des apprentissages fondamentaux. Le niveau cognitif de l'élève doit être suffisamment efficient pour pouvoir atteindre le diplôme, qui est un niveau V.

Toutefois, Il arrive que des jeunes admis aient un niveau insuffisant en particulier dans l'acquisition de la langue française. Aussi, des cours de soutien scolaire ou d'alphabétisation peuvent être organisés avec nos partenaires associatifs et s'inscrire dans leur projet de prise en charge individualisée, des cours de FLE peuvent être également dispensés. En cas de performances intellectuelles modestes, un accompagnement personnalisé peut être mis en place avec du soutien scolaire in situ voire des prises en charge extérieures ou des aides ponctuelles en orthophonie. Dans tous les cas, l'entretien à l'admission permet d'apporter des ajustements si nécessaires mais aussi de faire une première évaluation des besoins repérés.

Handicap

L'accueil des personnes en situation de handicap n'est pas un obstacle, cependant des limites pourront être définies selon la formation choisie, en fonction de l'autonomie, du degré de l'handicap (déficience auditive, visuelle, fauteuil...). Lors de la visite d'admission, un formulaire (en annexe) permet de mesurer la difficulté, les besoins. En fonction de la contrainte et de la situation de l'handicap des adaptations de poste dans la mesure du possible seront étudiées.

Durée et organisation de la formation

La durée est établie selon la formation choisie et selon les aptitudes et la progression de l'élève. Elle est toutefois fixée entre 12 à 18 mois stage compris.

Les horaires de formation s'établissent du lundi au vendredi de 8h30 à 16h00 avec une pause méridienne à 12h. Le nombre maximal d'élève par session est de 12 personnes.

Tarif :

La formation est gratuite pour l'élève. La prise en charge financière est fixée par un prix de journée négocié chaque année auprès des tarificateurs de la protection judiciaire de la jeunesse et du département. Pour l'année 2020 il était à 156 euros

La formation pratique se déroule dans la ville de Veynes situé à 5 kms de la structure d'hébergement. Le transport est assuré par nos soins.

La formation cuisine :

La formation pratique se déroule dans la ville de Veynes en centre ville , située à 5 kms de la structure d'hébergement. Le transport est assuré par nos soins.

- Le plateau technique se compose d'une cuisine entièrement restaurée et équipée de postes de travail adaptés et conformes à la pratique professionnelle (légumerie, plonge, plan de travail).

L'atelier cuisine jouxte une salle de restaurant qui peut accueillir une trentaine de convives.

La formation se déroule sur du lundi au vendredi de 8 h30 à 16h et sur une durée de 12 à 18 mois. Cette durée est une moyenne et peut varier en fonction du niveau et de la progression de l'élève. Deux sessions d'examens sont organisées dans l'année (juillet et novembre).

Les élèves disposent de postes de travail tous équipés de matériel individuel (ustensiles, petits électroménagers, service de couteaux, plats, casseroles, poches à douilles...).

Le matériel collectif est mis à disposition des élèves (Piano, fours classique, multifonction, cellule de refroidissement, robots....) pour les épreuves pratiques.

- Moyen et matériel pour les deux formations

Salle de classe de 30m2 équipée d'ordinateurs, tableau, supports multimédias, équipement pédagogique (livres supports papier...) et autres objets nécessaires à l'enseignement. Salle de technologie ; vidéoprojecteur avec grand écran pour la projection, tableau, paperboard..., fiches et documents techniques.

Matériels informatiques, fiches et supports pédagogiques sont à disposition des élèves.

L'évaluation

L'élève dispose d'un livret de formation dans lequel est consigné un ensemble de critères qui permettent de suivre l'élève tout au long de sa formation. Des évaluations à chaud chaque fin de semaine avec les ajustements nécessaires. Cette phase d'évaluation permet de mesurer hebdomadairement la situation de l'élève et de réajuster rapidement les points à corriger. Une petite synthèse écrite clôture l'entretien.

Le parcours de formation est inscrit dans une temporalité et objectifs précis. Pour atteindre ces objectifs et passer aux étapes suivantes des outils d'évaluations (grilles, QCM..) sont utilisés. Ils permettent de mesurer l'avancée de l'élève dans son travail (l'assiduité, le comportement, le déroulement, la progression...).

Ces évaluations responsabilisent et intègrent l'élève dans le programme. L'ensemble des points de sa formation est ainsi balayé (qualité de l'enseignement, les ressources humaines, matériels...). Le concept des évaluations est présenté sous la forme d'un logigramme (recueil d'informations, débriefing, éléments de correction...)

Le parcours de formation :

Le parcours de formation est élaboré sur la base des éléments recueillis dans le référentiel professionnel.

Il est planifié en 3 phases

1) phase d'accueil

- 1ère phase : durée 1 à 2 mois (période d'observation et découverte du métier. Evaluation : Modules et QCM à valider, plus Bilan.

2) phase de pré-qualification

- 2ème phase : durée de 2 à 7 mois. Période dite de pré qualification. Modules et QCM à valider plus bilan. A l'issue de cette période diverses voies professionnelles peuvent être proposées à

l'élève en fonction de sa situation

- (passage en qualifiant, employabilité, apprentissage..).

3) Phase qualifiante

3ème phase : dernière étape avant l'examen, à ce stade l'élève est en capacité de travailler, il a acquis un certain nombre de compétences qui lui permettent de s'inscrire dans une démarche d'employabilité ou de confirmer de son choix jusqu'à son diplôme...)

Les stages

Tout au long du parcours, l'élève effectue des stages d'une durée variable en fonction de la formation choisie. La durée à minima imposée est de 4 semaines, elle peut varier en fonction du projet et de l'employeur. Les stages permettent d'être en situation réelle de travail, mais aussi à créer du réseau professionnel. Ils peuvent être de véritables tremplins à l'emploi.

Le contenu de la formation

Le titre professionnel est composé de 4 CCP à valider. :

- CCP 1 : Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvres et des entrées chaudes
- CCP 2 : Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude
- CCP 3 : Préparer et cuire des plats au poste chaud
- CCP 4 : Elaborer des pâtisseries en entremets de restaurant

Pour obtenir le titre professionnel il est nécessaire d'avoir validé l'ensemble des CCP. Les CCP non validés pourront être représentés lors de la prochaine session d'examen. Pour les élèves sortant, ils pourront se représenter en candidat libre.

Accompagnement sortie : L'établissement accompagne les jeunes à leur sortie dans la recherche d'emploi, à leur démarches administratives (CV, mission locale, logement..)

Indicateur de réussite

La formation de cuisinier a débuté au printemps 2020. La session d'examen 2020 /2021 est en cours de préparation.



CEFP

Pont-la-dame
05140 ASPRES-SUR-BUËCH

04 92 58 60 04 | cefp@adsea05.fr | www.adsea05.fr

