

PLAQUETTE FORMATION PROFESSIONNELLE

CUISINIER

SITUATION GEOGRAPHIQUE ET CARACTERISTIQUES DE LA STRUCTURE

L'établissement est situé dans le département des Hautes-Alpes, dans la commune d'Aspres-sur-Buëch. Il se trouve à 3 kms du village, sur la RN 1075 en direction de Grenoble. Les localités les plus proches sont : Veynes, à 5 kms (Gare SNCF), Gap, à 35 kms, et Sisteron, à 45 kms.

Hautes Alpes



CARACTERISTIQUES

Le CEFP est une Maison d'Enfants à Caractère Social (MECS) 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 5 à 6 jeunes. Un appartement situé sur la commune de Veynes est également mis à disposition pour les jeunes majeurs, ainsi qu'un partenariat avec le FJT de Gap dans le cadre de la continuité du parcours de formation (contrat d'apprentissage, Parcours professionnel).

Le restaurant d'application est en plein de cœur de ville à Veynes.



FORMALITES ADMISSION

L'admission peut être effectuée tout au long de l'année. Une visite de l'établissement et un entretien sont organisés en présence de l'élève, des parents et des référents ASE et/ou PJJ (trame d'entretien en annexe). À 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 ainsi :

- Une Directrice Adjointe et un Chef de Service (responsables de la formation)
- Deux formateurs spécialisés dans la conduite des engins
- Un éducateur scolaire
- Un éducateur sportif

CEFP

Pont-la-dame
05140 ASPRES-SUR-BUËCH

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



PROJET ET MISSION DE L'ETABLISSEMENT

Le CEFP est une structure à vocation sociale qui peut accueillir 24 jeunes mineurs de 16 à 18 ans placés sous-main de justice ou dans le cadre de l'Aide Sociale à l'Enfance, dans le cadre de la politique de 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.

FINALITE DE LA FORMATION « CUISINE »

Les objectifs de la formation sont d'amener les jeunes élèves à l'obtention du titre professionnel et d'acquérir des compétences dans le domaine de la conduite d'engins et ce dans le respect des règles de sécurité. L'insertion est au centre du projet, pour cela la structure dispose d'un plateau technique adapté et performant (matériels, ressources humaines, supports pédagogiques, etc.).

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

PREREQUIS

La formation est ouverte aux jeunes mineurs âgés de 16 ans à 18 ans. Certains jeunes majeurs peuvent également, selon leur situation et sous réserve de dérogation et de l'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 III.

Toutefois, Il arrive que des jeunes admis souffrent d'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 pouvant 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. 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

CEFP

Pont-la-dame
05140 ASPRES-SUR-BUËCH

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



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 du niveau d'autonomie et de la nature du handicap (déficience auditive, visuelle, etc.). Lors de la visite d'admission, un formulaire (en annexe) permet de mesurer la ou les difficultés et les besoins de la personne. En fonction de la situation, et dans la mesure du possible, des adaptations peuvent être proposées.

DUREE 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 généralement fixée entre 12 et 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.

La formation est gratuite pour l'élève. La prise en charge financière est déterminée selon un prix de journée de formation négocié chaque année auprès des tarificateurs de la Protection Judiciaire de la Jeunesse (PJJ) et du Département.

LA FORMATION « CUISINIER »

La formation pratique se déroule dans un restaurant d'application nommé « La Brigade » situé au cœur de la ville de Veynes, 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.

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

Le matériel collectif est mis à disposition des élèves (piano, fours, classiques et multifonction, cellule de refroidissement, robots, etc.) pour les épreuves pratiques.

CEFP

Pont-la-dame
05140 ASPRES-SUR-BUËCH

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



LES MOYENS ET MATERIELS DEDIES A LA FORMATION

Une salle de classe de 30m² équipée d'ordinateurs et d'un tableau, de supports multimédias, d'équipement pédagogique (livres, supports papier, etc.) et tout autres objets nécessaires à l'enseignement. Une salle de technologie : vidéoprojecteur avec grand écran, tableau, paperboard, fiches et documents techniques.

L'EVALUATION

L'élève dispose d'un livret de formation dans lequel est consigné un ensemble de critères qui permettent son suivi tout au long de sa formation. Des évaluations à chaud, chaque fin de semaine, sont faites avec le moniteur d'atelier. Cette phase d'évaluation hebdomadaire permet de mesurer l'évolution 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 avec des 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, des ressources humaines, du matériel). 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 découpé en 3 phases :

1) Phase d'accueil

Durée de 1 à 2 mois : période d'observation et de découverte du métier. Évaluation : modules et QCM à valider, plus bilan.

2) Phase de préqualification

Durée de 2 à 7 mois. Période dite de préqualification. 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 phase qualifiante, employabilité, apprentissage.

CEFP

Pont-la-dame
05140 ASPRES-SUR-BUËCH

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



3) Phase qualifiante

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 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 de créer un réseau professionnel. Ils peuvent être de véritables tremplins vers l'emploi.

LE CONTENU DE LA FORMATION

Le titre professionnel est composé de 3 Certificat de compétence professionnelle à valider conformément aux objectifs généraux suivants :

- CCP 1 : Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- CCP 2 : Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- CCP 3 : Préparer, cuire et dresser des desserts 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 d'une prochaine session d'examen.

LES DIPLOMES ET DEBOUCHES

Le Titre Professionnel permet une employabilité directe pour des métiers de bouche tels que cuisinier ou commis de cuisine. Il peut aussi conduire à la poursuite d'une formation en alternance : bac professionnel cuisine ou brevet professionnel cuisinier ou arts de la cuisine.

ACCOMPAGNEMENT A LA SORTIE

L'établissement accompagne les jeunes à leur sortie dans leur recherche d'emploi ainsi que pour leurs démarches administratives (CV, inscription à la mission locale, démarches pour un logement, etc.).

CEFP

Pont-la-dame
05140 ASPRES-SUR-BUËCH

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



INDICATEURS DE REUSSITE (ANNEE 2022)

Nombre de jeunes sur la session : 3

- Titre Professionnel de cuisinier : 1

- Emploi à la sortie : 1

En dehors des indicateurs mentionnés sur le graphique, on peut mesurer un facteur important de réussite, qui est celui de la durée du placement. En 2022 plus de 30% de l'effectif a dépassé les 12 mois de placement. Au CEFP la file active peut être important, c'est pourquoi la durée du placement permet d'évaluer avec une certaine objectivité l'importance du placement, de la formation et de l'engagement des élèves (se référer au rapport activité).



Nom du document	Version	Valideur	Date	Commentaire
PLAQUETTE FORMATION PROFESSIONNELLE - CUISINIER	V1.0		5 juin 2023	Mise à jour de la plaquette & données FB/AM

CEFP

Pont-la-dame
05140 ASPRES-SUR-BUËCH

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

