

Formation Prépa-CME (Reconnaissance d'aptitude à l'emploi cuisine)



Durée

13 semaines de formation

- **350 heures** en centre de formation
- **119 heures** de stage en entreprise

Intensité horaire journalière : **7 heures**

Pour qui ?

- Demandeurs d'emploi
- Allocataires du RSA et des minima sociaux
- Jeunes sans qualification ou décrocheurs
- Personnes sous-main de justice
- Bénéficiaires de la protection internationale
- Autre public : [nous contacter](#)

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Le responsable de site est à votre disposition pour accueillir, analyser la demande et la faisabilité du projet de formation et le cas échéant orienter les personnes en situation de handicap vers les partenaires et les structures compétentes.

Conditions tarifaires :

Financement de la formation entièrement pris en charge pour les bénéficiaires (OPCO, mécènes...)

Objectifs

- Maîtriser les compétences de base associées au métier d'aide de cuisine/ commis de cuisine
- Appliquer les compétences transversales et les notions réglementaires spécifiques à la cuisine
- Appliquer des compétences techniques de base associées au métier d'aide de cuisine/ commis de cuisine

Pré-requis

- Intérêt pour le secteur de la restauration
- Motivation et disponibilité pour suivre une formation
- Maîtrise de la langue française à l'oral (niveau utilisateur intermédiaire)

SAVOIRS DE BASE ASSOCIES AUX METIERS D'AIDE CUISINE / COMMIS DE CUISINE

Comprendre les supports professionnels et s'exprimer correctement à l'écrit et à l'oral en restauration

- Comprendre et s'exprimer correctement à l'oral dans le cadre de son activité et transmettre des informations cohérentes afin d'interagir de manière efficace au sein de l'équipe
- Lire et comprendre les principaux documents de travail utilisés en restauration afin de travailler en conformité avec les attentes professionnelles
- Transmettre des informations cohérentes par écrit afin de faciliter l'activité professionnelle

Maitriser les opérations de calcul et de conversion nécessaires à la réalisation de production culinaire

- Maitriser les opérations simples, les unités de mesure et de quantités utiles aux activités de production culinaire

Se repérer dans l'espace et dans le temps

- Se repérer dans l'espace et dans le temps afin de mieux développer son autonomie dans le cadre de son activité professionnelle

Rechercher des informations et se repérer dans son environnement professionnel

- Utiliser les outils numériques pour rechercher des informations fiables afin de faciliter des démarches dans le cadre professionnel
- S'approprier les bases de la culture professionnelle de la cuisine afin de se repérer dans son environnement de travail

COMPETENCES TRANSVERSALES ET NOTIONS REGLEMENTAIRES SPECIFIQUES A LA CUISINE

Organiser et planifier son activité professionnelle afin de s'adapter à son environnement de travail

- Mémoriser les informations et appliquer des raisonnements logiques afin de faciliter les étapes de production
- Planifier, préparer et organiser son travail pour anticiper les activités à réaliser

Adopter une posture professionnelle conforme aux attentes de l'entreprise

- Appliquer les attitudes et comportements professionnels attendus en cuisine
- Collaborer au sein d'un collectif de travail conformément aux usages en vigueur

Appliquer les normes de rangement, de sécurité sanitaire, d'hygiène et d'environnement de la cuisine

- Repérer les risques professionnels et appréhender les normes de sécurité au sein de l'entreprise
- Appréhender et respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et sanitaire
- Appréhender la gestion des stocks dans l'entreprise
- Appréhender et appliquer les normes environnementales

TECHNIQUES DE BASE ASSOCIEES AU METIER D'AIDE DE CUISINE/COMMIS DE CUISINE

- Contribuer à la préparation de la production culinaire
- Contribuer à la réalisation de préparations culinaires de base (chaudes et froides)
- Contribuer au nettoyage et rangement du poste de travail

PRINCIPES ET VALEURS ESSENTIELS DE LA REPUBLIQUE

- Connaître et respecter les valeurs de la République
- Connaître et respecter les symboles de la République
- Connaître les principales institutions

ACCOMPAGNEMENT PROFESSIONNEL ET BILANS

Accompagnement à l'insertion professionnelle

- Remise à niveau des savoirs fondamentaux (français et calcul) à partir de situations très concrètes
- Travail sur les suites de formation et le projet professionnel envisagé
- Accompagnement à l'emploi

Bilans mi-parcours et fin de formation

- Bilan collectif et individuel
- Explication et remise d'une attestation de fin de formation

IMMERSION EN ENTREPRISE (119H)

- Stage au sein d'une entreprise de restauration de 3 semaines et 2 jours

Validation visée

Certification RECAPE

Modalités de sélection des candidats

Les candidatures sont à envoyer directement à l'adresse prepa@cme-formations.com

Etapes d'admission :

- Entretien de sélection avec un jury
- Test d'évaluation recrutement Prépa-CME
- Renseignement du dossier de candidature

Modalités pédagogiques

- Formation **100% en présentiel**
- Apprentissage par la **pratique et la mise en situation professionnelle**
- Mise à disposition de chaque stagiaire d'une tenue professionnelle
- **Sorties pédagogiques** en lien avec l'univers professionnel de la restauration (producteurs, marchés alimentaires, expositions thématiques) qui constituent l'occasion d'échanges verbaux, de lecture d'informations, de visionnages de vidéos, de repérage dans le temps et dans l'espace et de retour d'expérience
- Des **mises en situations professionnelles** qui sont l'occasion d'appliquer les 4 opérations de base et la règle de 3, de nommer les ingrédients et les ustensiles, d'intégrer le vocabulaire professionnel et d'appliquer une organisation rationnelle de travail
- Des **rencontres avec des institutionnels et élus** pour des échanges sur les valeurs de la République et la citoyenneté

Moyens techniques et encadrement

Toutes nos écoles disposent de plateaux techniques équipés, vestiaires, salles de restaurant équipées, accès Wifi.

Equipe pédagogique mobilisée : un responsable pédagogique qui supervise le contenu des sessions et leur mise en œuvre opérationnelle, 2 formateurs expert professionnel du métier formé à notre modèle pédagogique qui opèrent en itinérance dans tous nos centres de formation, un responsable de site.

Modalités de suivi et évaluation

- Suivi (contrôle des présences)
- Evaluations des compétences tout au long de la formation : évaluation préalable (positionnement), évaluation continue (en centre et en entreprise) et évaluation finale. Elles s'appuient sur différentes modalités : mises en situation simultanée, observation continue en formation sur la base d'indicateurs formalisés dans une grille d'observation (attitudes, comportements, travail en équipe, application effective de règles d'hygiène, de sécurité), utilisation de documents et supports professionnels, questionnaires, QCM et mini études de cas.
- Une attestation individuelle de formation est remise à chaque stagiaire
- Des bilans individuels sont systématiquement organisés en milieu et fin de formation, notamment pour positionner le stagiaire pour la suite de la formation.

Financement de la formation

Financement de la formation entièrement pris en charge pour les bénéficiaires (OPCO, mécènes, collectivités territoriales...). Frais restant à charge du bénéficiaire : 0€

Suite du parcours

- Entrée dans une formation Cuisine Mode d'Emploi(s)
- Entrée dans une formation aux métiers de la restauration dans un autre centre
- Mise à l'emploi directe dans le secteur de la restauration

Débouchés

Commis de cuisine, commis de cuisine de collectivité, aide de cuisine

Réussite

Taux de validation du module en 2022 : **91%**

Taux de sorties positives : **96%**

Source: rapport d'activité 2022

Nos centres de formation

- **Paris** : 3/7 rue Albert Marquet 75020 Paris

(Accès : Métro Maraîchers (I.9) / Tram Porte de Montreuil (T3B) / Bus 26, 64 (Pyrénées Bagnolet), Bus 501 (Albert Marquet)

- **Clichy-sous-Bois**: 58 allée Auguste Geneviève 93390 Clichy-sous-Bois

(Accès : RER B Sevrans-Livry ou RER E Gagny / Bus 623 arrêt Parc des sports, Bus 147 arrêt place de la Libération, T4 Léon Blum)

- **Champigny-sur-Marne** : 1 avenue Danielle Casanova 94500 Champigny-sur-Marne

(Accès : Gare RER E des Boullereaux – Champigny / Bus RATP Joinville le pont RER ↔ Villiers sur marne RER)

- **Grigny** : 4 place Henri Barbusse 91350 Grigny (Accès : RER D Grigny)

- **Besançon** : 4J chemin de Palente 25000 Besançon

(Accès : Bus 7 arrêt Grand Buisson, Bus 11 arrêt Collège Proudhon, Tram (I.1) arrêt Fort Benoît)

- **Nice** : 13 avenue Simone Veil 06200 Nice

(Accès : Tram (ligne 2,3) arrêt Digue des Français/ Bus L.17, 50 arrêt collège Jules Romain, Bus L. 22, 59 arrêt Palais Nikaïa)

- **Toulouse** : MIN de Toulouse , 200 avenue des Etats-Unis 31200 Toulouse

(Accès : Métro ligne B arrêt La Vache)

- **Marcq-en-Barœul** : 6 rue Hector Berlioz 59700 Marcq-en-Barœul

(Accès : Tramway Lille direction Roubaix -Tourcoing arrêt Clémenceau Hippodrome/ Bus L.16 arrêt piscine, L.CO3 arrêt Clémenceau Hippodrome)