

# ACQUÉRIR LES PREMIERS GESTES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE

**Attirer de nouveaux publics vers les métiers de l'hôtellerie restauration.**

**Formation en présentiel**

**Durée 420 heures (dont 70 heures en entreprise)**

**6 à 14 participants**

**Public :**

**Pré-requis :** Savoir lire, écrire et compter

**A l'issue de cette formation, les participants seront capables de :**

- D'élaborer un projet professionnel
- Acquérir les premiers gestes professionnels des métiers de bouche.
- Envisager une suite de formation qualifiante.
- Permettre une meilleure insertion professionnelle.

**Validation de la formation :**

Avant/ Evaluer les connaissances initiales des apprenants

1-Évaluation des pré requis lors de la réunion d'information, il peut être complété par un test auto-positionnement de niveau de connaissances et de pratiques sur le thème de la formation permettant d'adapter les modalités pédagogiques de la formation.

2-Évaluation des connaissances à l'entrée en formation, un test sous forme de QCM permet de situer le niveau d'appropriation de la thématique visée par la formation.

Pendant /Évaluer en continu et valider la compréhension en temps réel. Lors de la formation, les stagiaires sont soumis à des mises en situation, des exercices pratiques, des échanges professionnels dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de leur progression et du développement de leurs connaissances et de leurs compétences au regard des objectifs visés.

Après / À chaud, évaluation des acquis. Le QCM est à nouveau réalisé par chaque stagiaire, par les différences constatées, il permet d'évaluer les connaissances globales acquises et aussi de valider la progression. Une attestation de fin de formation est remise à chaque stagiaire.

Évaluation de la satisfaction. Afin de mesurer l'indice de satisfaction des participants sur l'atteinte des objectifs, la qualité de l'animation, la satisfaction globale de la prestation, un questionnaire de satisfaction est remis à chaque participant. Il est complété par un tour de table pour apporter des compléments et de conforter les points de vue.

Après / À froid, évaluer a posteriori la pratique du participant. Afin de mesurer l'impact de la formation sur les situations professionnelles du participant et ce qu'il a réellement retiré de cette formation, nous réalisons une enquête centrée 3 mois après la formation sur l'utilisation des connaissances et compétences acquises et leur transposition dans l'univers professionnel.

**Moyens et méthodes pédagogiques :** Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents.

**Délai d'accès :** 1 session par trimestre.

**Tarifs :** 19 €uros de l'heure par personne

**Accessibilité :** L'organisme met tout en œuvre pour accueillir toutes personnes en situation de handicap. Si votre parcours nécessite une adaptation, merci de prendre contact avec la Référente handicap : Stéphanie GOURICHON- 0692 04 57 21 - Référent pédagogique / administratif / PSH-

**Intervenants :** Formateur Professionnel d'Adultes Spécialisé dans les Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration. Membre des Disciples d'Escoffier Echarpe Lie de Vin.

**Certification :** Non. Une attestation de fin de formation est remise à chaque stagiaire.