





PROGRAMME DE FORMATION – Formation professionnelle Continue
« ACCOMPAGNEMENT A LA VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE
Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective »

Intitulé de l'action	Accompagnement à la VAE Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective (Titre de niveau 4)
Public concerné, prérequis, nombre	Public : Salariés exerçant dans le domaine de la restauration collective Prérequis : avoir 5 années d'expérience dans le domaine de la restauration collective Effectif minimal : 1 personne – Effectif maximal : 15 personnes Accessibilité handicap : l'établissement est accessible pour les personnes à mobilité réduite. Contacter le référent handicap pour tout autre aménagement spécifique selon la nature du handicap : • DIOT Stéphanie
Modalités d'un accompagnement VAE	https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2401 http://www.vae.gouv.fr/espace-ressources/fiches-outil/prise-en-charge-d-une-demarche-vae-particuliers.html
Catégorie d'action <i>(Au sens de l'article L6313-1 du code du travail)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Action d'adaptation au poste de travail / maintien dans l'emploi. - Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances. - Action de promotion professionnelle.
Présentation générale <i>(Problématique, intérêt)</i>	Action d'accompagnement à la rédaction du livret 2. L'accompagnement doit permettre au stagiaire accompagné d'identifier et formaliser les compétences acquises au travers de leurs différentes expériences et de pouvoir se préparer à la certification.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> - Aider le candidat à repérer, décrire et analyser son expérience - Mettre en relation les compétences du candidat avec celles exigées par le référentiel de la certification - Prendre connaissance des modalités d'évaluation - Se préparer à l'entretien avec le jury
Contenu	<p>Jour 1</p> <p>Présentation de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objectifs et modules de formation - Déroulement de la V.A.E. <p>Faire le point sur les validations automatiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier les diplômes et attestations de formation. <p>Travail sur la partie administrative du dossier :</p> <p>Explication de l'ensemble des domaines d'activité, échanges avec le groupe, puis travail individuel. Rédactions des motivations</p> <p>Partie rédactionnelle : Explication domaine de compétence 1 Expérience en rapport avec les domaines de compétence 1</p> <p>Bloc 1 : Piloter un service de restauration collective en cohérence avec les publics accueillis, les objectifs de la structure et dans le respect des législations européenne et française en vigueur :</p>

	<p>Construire un plan alimentaire, puis des menus adaptés aux convives. Mettre en place des protocoles d'hygiène et contrôler leur application. Gérer les approvisionnements. Gérer la production et la distribution en accord avec les objectifs budgétaires déterminés en amont. Encadrer et animer l'équipe de restauration.</p> <p>Jour 2 Travail individuel avec un formateur : - Mise au point de la partie rédigée • Explications en grand groupe : Expérience en rapport avec le domaine de compétence 2</p> <p>Bloc 2 : Produire et distribuer des repas adaptés aux convives et au budget de la collectivité, dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et dans une démarche de développement durable : Elaborer des repas dans le respect des fiches techniques, des règles d'hygiène et de sécurité (Plan de Maîtrise Sanitaire), dans le respect des temps impartis. Assurer le conditionnement et la distribution des repas. Mettre en œuvre une démarche de développement durable.</p> <p>Rédaction en individuel Présentation en groupe</p> <p>Jour 3 Travail individuel avec un formateur : - Correction des compétences socles et compétences de spécialité Présentation en groupe Expérience en rapport avec le domaine de compétence 3</p> <p>Bloc 3 : Participer au projet, à la vie de la structure : Accompagner l'amélioration du service restauration et prendre part à l'organisation de la vie quotidienne au sein de l'établissement. Développer des relations avec les différents acteurs : les personnes accueillies ou les clients, la direction, les différents services, collaborer, coopérer, les institutions et les partenaires.</p> <p>Echange des différentes expériences professionnelles en grand groupe Rédaction en individuel</p> <p>Jour 4 Travail individuel avec un formateur (mise au point de l'ensemble du dossier) Entraînement en sous-groupe à la soutenance orale à la pratique Bilan et questions</p>
<p>Modalités pédagogiques</p>	<p>Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques, partage d'expérience - Réflexion et travail en groupe et individuellement - Utilisation de différents supports (diaporama, extraits de film, reportages, ouvrages...) <p>Méthodes pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthode interrogative - Méthode active <p>Modalités pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formation en présentiel

Compétences / Capacités professionnelles visées	Les compétences professionnelles visées sont en relation avec le secteur de la restauration collective : techniques, relationnelles, linguistiques et transversales.
Durée & Dates 	24 heures – Date(s) selon l'organisation du client Possibilité de suivre la formation par module (se renseigner au CFP)
Lieu	CFP des MFR de Jallais – 504 le Bois Chauvigné – Route de Trémentines – 49510 BEAUPREAU EN MAUGES Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
Coût 	Tarif : 24 h x 60 € + 500 € (présentation jury) soit 1940,00 € / personne (tarif 2020)
Responsable de l'action	Maud DOUILLARD – Directrice – 02 41 64 15 65 – cfp.jallais@mfr.asso.fr
Formateurs, Animateurs et Intervenants	DOUILLARD Maud – Directrice et responsable de l'accompagnement VAE PICHON Yannick – Formateur
Suivi de l'action	Émargement par demi-journée par le stagiaire et le formateur. Attestation de fin de formation. Diplôme délivré par l'Union Nationale des MFR de Jallais.
Évaluation de l'action	<u>Satisfaction des participants</u> : Évaluation de la prestation de formation journalière (tour de table) Évaluation de la prestation de formation en fin de parcours (bilan écrit individuel + bilan oral de groupe) <u>Évaluation de la prestation par le/les formateur(s)</u> : Bilan de fin de formation écrit par le formateur <u>Évaluation de degré d'acquisition des compétences</u> : Des évaluations sont effectuées durant toute la prestation de formation par le biais de mise en situation, d'entretiens et de tests. L'acquisition des compétences est annotée sur l'attestation de fin de formation. Mise en situation avec un binôme de jurys professionnels et soutenance du dossier professionnel.
Un accès pour exercer en tant que...	https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28098/ Cuisinier gestionnaire, responsable de cuisine, maître ou maîtresse de maison (<i>convention collective MFR</i>), chef de partie, chef gérant, économiste, second de cuisine
Un tremplin pour...	BTS management en hôtellerie restauration – option B Titre professionnel gérant(e) en restauration collective