

DEMANDE DE FORMATION
à remplir complètement et très lisiblement

EMPLOYEUR

Établissement _____ Interlocuteur _____
Tel. _____ Email _____

SALARIE

NOM _____ **Prénom** _____ **Tél. mobile** _____

PEC • CAE • Emploi d'Avenir • CDDI en SIAE • CDDU en AI
 Adulte-Relais • Service Civique Date fin de contrat : /__/__/__ /
 Autre statut _____ Reconnaissance officielle d'un handicap

FORMATION



**Formations en restauration avec plateau technique et restaurant d'application
à Chanteloup-les-Vignes de 9h à 17h**

AIDE DE RESTAURATION (4 jours, 28 h)

- du 19 au 22 novembre
 du 10 au 13 décembre

SERVICE EN SALLE (2 jours, 14 h)

- 17 et 18 décembre

Entre 8 et 12 stagiaires par formation

Organisme de formation : PROM HÔTE

Coût pris en charge par le FLES pour les salariés en insertion des établissements adhérents
(86,10 €/stagiaire pour Service en salle et 172,20 €/stagiaire pour Aide de restauration)

ENGAGEMENTS

Le salarié s'engage à suivre la formation et prévenir au plus vite le FLES et l'employeur en cas d'empêchement.

Signature du salarié

L'employeur s'engage à libérer le salarié aux dates et horaires de la formation et à prévenir au plus vite le FLES en cas d'empêchement.

L'employeur atteste que les informations ci-dessus sont exactes et s'engage à communiquer le justificatif sur demande du FLES.

Signature + Cachet de l'employeur

Date :

Pour tout renseignement Tel. 01.34.82.52.37 du lundi au vendredi de 9h à 17h

A transmettre au FLES par MAIL fles.contact@gmail.com



Questionnaire FSE

à remplir pour chaque bénéficiaire d'une action du FLES

L'action du **FLES** est cofinancée par le **Fonds Social Européen** ; à ce titre, l'Union Européenne nous demande de recueillir auprès des bénéficiaires des informations qui feront l'objet d'un **traitement informatique anonyme destiné au suivi et à l'évaluation des actions**. Le destinataire des données est le Ministère du Travail en tant qu'autorité de gestion du programme FSE. Conformément à la loi "Informatique et Libertés", un droit d'accès et de rectification peut être exercé auprès de la DGEFP (dgefp.sdfse@emploi.gouv.fr, Ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social, DGEFP SDFSE, 14 Avenue Duquesne 75350 PARIS 07 SP).

Ce questionnaire doit être renseigné entièrement et très lisiblement.

NOM (en capitales)

PRÉNOM (en capitales)

Date de naissance : (jour/mois/année) **Sexe** : homme femme

Ville de naissance : **Code Postal** : **Pays** :

Adresse (n° et nom de rue) :

Code postal : **Commune**

N° téléphone :

Quel est votre plus haut niveau d'études atteint ?

- Inférieur à l'école primaire Primaire, secondaire 1er cycle, CAP, BEP...
 Niveau baccalauréat Diplôme supérieur au baccalauréat

Vivez-vous seul(e) avec des enfants à charge ? Oui Non

Avez-vous une reconnaissance officielle d'un handicap ? Oui Non

Lors de votre embauche, aviez-vous le RSA, l'ASS, l'AAH ou l'API ? Oui Non

à transmettre au FLES par MAIL fles.contact@gmail.com

Programme de formation aide de restauration

Intitulé de l'action	Formation aide de restauration
Durée en jour	4 jours
Durée en centre	28h
Public visé	Personnes en contrats d'insertion
Objectifs pédagogiques	Découvrir les métiers de la restauration
Détail du programme de formation	Découverte de l'univers de la restauration/ présentation des métiers Les produits alimentaires La diététique et les 4 sens Lavage et taillage des légumes et des fruits Effectuer la préparation et l'assemblage de plats simples Effectuer la plonge Essuyer la verrerie, la vaisselle et les ustensiles de cuisine Règles d'hygiène de base
Modalités	Formation en présentiel en centre et plateau technique
Coût horaire HT par stagiaire	6.15 € / heure
Nombre de stagiaires minimum	8
Nombre de stagiaires maximum	12
Modalité de suivi et d'évaluation	Un bilan final sera organisé en fin de formation. Après ce parcours les stagiaires pourront poursuivre leur parcours de professionnalisation en alternance (contrat de professionnalisation)

novembre '18						
L	M	Me	J	V	Sa	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

décembre '18						
L	M	Me	J	V	Sa	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Programme de formation service en salle

Intitulé de l'action	Formation service en salle
Durée en jour	2 jours
Durée en centre	14h
Public visé	Personnes en contrats d'insertion
Objectifs pédagogiques	Découvrir les métiers de la restauration
Détail du programme de formation	Découverte de l'univers de la restauration/ présentation des métiers Règles d'hygiène de base Accueil et installation de la clientèle au restaurant Mise en place de la salle de restaurant Accueil et prise en charge du client Techniques simples de service
Modalités	Formation en présentiel en centre et plateau technique
Coût horaire HT par stagiaire	6,15 € / heure
Nombre de stagiaires minimum	8
Nombre de stagiaires maximum	12
Modalité de suivi et d'évaluation	Un bilan final sera organisé en fin de formation. Après ce parcours les stagiaires pourront poursuivre leur parcours de professionnalisation en alternance (contrat de professionnalisation)

décembre '18						
L	M	Me	J	V	Sa	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						