

DEMANDE DE FORMATION - RESTAURATION

à remplir complètement et lisiblement

EMPLOYEUR

Établissement _____ Interlocuteur _____
Tel. _____ Email _____

SALARIE

NOM _____ Prénom _____
Tél. mobile _____ Commune de résidence _____
 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

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE-HACCP (2 jours)
de 9h à 17h à Plaisir, Mantes-la-Jolie ou autres sites selon les demandes

AIDE DE RESTAURATION (4 jours)
de 9h à 17h à Chanteloup-les-Vignes
Tenue de travail à apporter (blouse, pantalon, chaussures) pour pratique en cuisine

SERVICE EN SALLE (2 jours)
de 9h à 17h à Chanteloup-les-Vignes

- Consultez les programmes de formation et vérifiez l'adéquation aux besoins.
- Le FLES proposera par mail les dates et lieu de formation.
- Le coût des formations est pris en charge par le FLES pour les salariés en insertion des établissements adhérents.
- Les formations sont ouvertes aux autres publics sur prise en charge de l'employeur.

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

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 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



HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE-HACCP

Objectifs pédagogiques

• Connaître les risques alimentaires en restauration collective • Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène • Adapter sa pratique professionnelle dans le respect de l'hygiène suivant la méthode HACCP

Personnes concernées

• Personnel de restauration collective ou ayant un projet professionnel en restauration • Compréhension et expression orale du français nécessaires

Programme

• Notions de microbiologie : contamination et multiplication • Les bonnes pratiques d'hygiène à chaque étape de travail • Application des grands principes d'hygiène selon la méthode des 5 M • Les obligations en restauration : températures, refroidissement rapide, remise en température, temps de conservation des plats préparés, plat témoin... • Nettoyage et désinfection • La sécurité et les risques en cuisine

Modalités

• Formation en présentiel • Évaluation des connaissances en cours et en fin de formation

AIDE DE RESTAURATION

Objectifs pédagogiques

• Découvrir les métiers de la restauration et les missions de l'aide de restauration

Programme

• Découverte de l'univers de la restauration et 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 sur plateau technique

SERVICE EN SALLE

Objectifs pédagogiques

• Découvrir les métiers de la restauration et le service en salle

Programme

• Découverte de l'univers de la restauration et présentation des métiers • Règles d'hygiène de base • Mise en place de la salle de restaurant • Accueil, installation et prise en charge du client au restaurant • Techniques simples de service

Modalités

• Formation en présentiel en centre et restaurant d'application