

DEMANDE DE FORMATION
à remplir complètement et très lisiblement

EMPLOYEUR

Établissement Interlocuteur

Tel. Email

SALARIÉ

NOM **Prénom**

Tél. mobile Reconnaissance officielle d'un handicap

Statut : PEC-CAE " CDDI en SIAE " CDDU en AI " Adulte-Relais " Service Civique

Autre _____ Date fin de contrat : /___/___/___/ " Commune de résidence ò òò ..

FORMATION " Consultez les programmes et vérifiez les prérequis



- HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE-HACCP** 2 j. à Plaisir
- AIDE DE RESTAURATION** 4 j. à Chanteloup-les-Vignes
- SERVICE EN SALLE** 2 j. à Chanteloup-les-Vignes

Positionnement

- Exercez-vous des fonctions en restauration ? Oui Non
- Avez-vous un projet professionnel en restauration ? Oui Non
- Quelles sont vos motivations pour suivre cette formation ?

Prise en charge FLES pour les salariés en insertion des établissements adhérents
Prise en charge employeur pour les autres publics

A joindre : Questionnaire FSE

Les dates sont fixées dès qu'un groupe peut être constitué.
Environ 1 programmation par trimestre

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





Programmes

AIDE DE RESTAURATION

Objectifs pédagogiques

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

Prérequis

- Comprendre et parler le Français

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

Prérequis

- Comprendre et parler le Français

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

Restauration collective

FORMATION Hygiène alimentaire (HACCP)



Public

Personnel en poste ou souhaitant travailler en restauration collective



Prérequis

Comprendre et s'exprimer en français



Objectifs

- + Identifier les dangers pour garantir la sécurité alimentaire
- + Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- + Adapter sa pratique professionnelle pour le respect de l'hygiène



Durée

2 jours soit 14 h



Moyens

- + Alternance d'apports théoriques et exercices, questionnaire, vidéo, photos
- + Remise d'un support de formation



Évaluation

- + Évaluation formative et sommative en fin de formation
- + Attestation de formation

Programme

Découvrir le monde microbien

Contamination et multiplication, facteurs qui influencent leur développement, les intoxications alimentaires

Identifier les autres dangers

Les dangers chimiques, physiques, le cas des allergènes

Respecter le contexte réglementaire actuel

- + Le Plan de Maîtrise Sanitaire : BPH, HACCP, Traçabilité
- + Les obligations en restauration : températures, temps de conservation, refroidissement rapide, remise en température, plat témoin...
- + Les services officiels

Reconnaître et appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène

- + Définition des grands principes d'hygiène
- + Mettre en œuvre les BPH à chaque étape de travail : de la réception à la distribution
- + Le nettoyage et la désinfection

Assurer sa sécurité en cuisine

- + Les risques et dangers pour le personnel de restauration

Contenu indicatif susceptible d'être adapté en fonction des besoins des stagiaires



Questionnaire FSE
à remplir complètement et très lisiblement
et à transmettre au FLES par mail fles.contact@gmail.com

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** **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

Êtes-vous allocataire de minima sociaux (RSA, ASS, AAH...) ? Oui Non

Vous participez à une action cofinancée par le Fonds Social Européen (FSE). Le FSE est un instrument de l'Union Européenne pour promouvoir l'emploi, la formation professionnelle et l'inclusion sociale.

L'Union Européenne et la France se sont engagées à évaluer l'efficacité des actions financées par l'argent européen. Dans ce but, le règlement UE n°1303/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17.12.2013 rend obligatoire la collecte de certaines données sur la situation de chacune des personnes qui participent à une action. Les données recueillies par ce questionnaire feront l'objet d'un traitement informatique destiné à connaître l'évolution de votre situation personnelle entre le début et la fin de l'action et à évaluer l'utilisation de l'argent du Fonds Social Européen en France ; certains participants pourront être recontactés dans le cadre d'enquêtes plus approfondies.

Si vous voulez participer à l'action, vous avez l'obligation de fournir les données demandées. Nous vous prions de veiller à l'exactitude, à la précision et à la lisibilité de vos réponses. Nous vous remercions de votre coopération.

Responsable du traitement : Le Responsable du traitement des données collectées par ce questionnaire est la Délégation Générale à l'Emploi et à la Formation Professionnelle (DGEFP), en tant qu'autorité de gestion des programmes opérationnels nationaux du Fonds Social Européen (FSE) de 2014 à 2020. Ministère du travail, DGEFP, Sous-direction Europe et International, 14 Avenue Duquesne, 75350 PARIS 07 SP

Destinataires des données : Les destinataires de vos données sont les organismes chargés de la gestion du FSE en France ainsi que les autorités et services nationaux et européens chargés du contrôle de leur bonne utilisation. Au sein de ces organismes et services, les agents ayant accès à vos données sont ceux qui ont besoin d'y avoir accès pour accomplir les missions qui leur sont confiées.

Enregistrement et conservation des données : Les données recueillies vont être enregistrées dans le système d'information "Ma démarche FSE" par le FLES. Le FLES a l'obligation de détruire ce questionnaire papier dès que les données qu'il contient auront été saisies dans le système d'information "Ma démarche FSE". Les données enregistrées dans le système d'information "Ma démarche FSE" seront conservées jusqu'au 31.12.2033 conformément aux obligations de contrôle et de conservation des données imposées par les règlements européens.

Vos droits : Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification concernant vos données. Pour l'exercer, contactez le Délégué à la Protection des Données protectiondesdonneesdgefp@emploi.gouv.fr. Si vous estimez, après avoir contacté le Délégué à la Protection des Données, que vos droits ne sont pas respectés ou que le dispositif mis en œuvre n'est pas conforme aux règles de protection des données, vous pouvez adresser une réclamation à la Commission Nationale Informatique et Libertés (CNIL).