



FORMATION CUISINIER(ÈRE) / CRÉATION D'ENTREPRISE

Cuisine Mode d'Emploi(s)[®] propose à Fourmies à partir du 30 août 2021 une formation au Titre professionnel de cuisinier(ère).

Possibilité de poursuite du parcours avec une formation certifiante à la création d'entreprise en partenariat avec la BGE Hauts-de-France et la Mairie de Fourmies.

Ce dispositif est destiné aux personnes sans emploi et en reconversion professionnelle pouvant avoir un projet de création/reprise d'entreprise : demandeurs d'emploi indemnisés ou non, bénéficiaires du RSA, jeunes demandeurs d'emploi sans qualification, personnes placées sous main de justice, réfugiés statutaires...

La session intégrera 12 stagiaires sélectionnés sur la motivation et la cohérence de leur projet professionnel.

Possibilité d'intégrer le parcours de formation partiellement (uniquement la formation cuisine) ou dans son intégralité (Titre professionnel cuisinier(ère) ET Formation certifiante création d'entreprise).

Pour le Titre professionnel, le parcours de chaque stagiaire est pris en charge intégralement grâce au co-financement des partenaires publics dans le cadre du Plan Investissement dans les Compétences (PIC) et partenaires privés. Pour la formation création d'entreprise il sera pris en charge via le CPF ou un AIF. Chaque stagiaire est doté pendant la durée de la formation des vêtements professionnels et d'une mallette d'ustensiles.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Etre majeur (aucune limite d'âge)
- Etre inscrit à Pôle Emploi (indemnisé ou non)
- Maîtriser la langue française et les 4 opérations mathématiques de base
- Signer un engagement d'assiduité et de ponctualité

LIEU DE LA FORMATION

La session de formation se déroulera :

Foyer Jules Lassalle

38 rue Victor Delloue 59160 FOURMIES

Accès : Gare SNCF arrêt Fourmies / Bus 402,406 et 409 arrêt G. Coppeaux

ORGANISATION ET CONTENU DU PARCOURS DE FORMATION

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER(ÈRE)

(30 août au 19 novembre 2021)

La formation de 12 semaines se déroule en 2 périodes validées par un Titre professionnel de cuisinier :

9 semaines en centre de formation :

- ✓ Apprentissage des gestes et techniques de base.
- ✓ Apprentissage de fiches-recettes du patrimoine culinaire.
- ✓ Réglementation et normes d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Notions sur la gestion des coûts.
- ✓ Sorties et interventions pédagogiques en partenariat avec les producteurs locaux.
- ✓ Sensibilisation à la création d'entreprise.

3 semaines de stage en entreprise :

- ✓ L'entreprise d'accueil est validée par Cuisine Mode d'Emploi(s).
- ✓ Un tuteur, nommé désigné au sein de l'entreprise, accompagne et évalue chaque stagiaire.

FORMATION CERTIFIANTE CRÉATION D'ENTREPRISE

(29 novembre au 10 janvier 2022)

5 semaines de formation validées par une certification.

La formation mêlera classes virtuelles, présentiel (6 jours) et e-learning :

- ✓ Définir son projet, identifier son modèle économique et savoir fédérer autour de son projet.
- ✓ Mener une étude de marché, définir les bases et les moyens de mise en œuvre de sa stratégie commerciale.
- ✓ Définir les points clefs de l'argumentaire commercial, déterminer les supports de communication adaptés à sa cible et les moyens les plus pertinents pour être visible sur le web.
- ✓ Comprendre les notions essentielles de gestion, interpréter les documents comptables et bâtir son plan d'affaires économique et financier.
- ✓ Choisir son statut, comprendre les implications sociales, sociétales et fiscales, recruter, rédiger un profil de poste et remplir les obligations légales.

A l'issue de la formation, un accompagnement à la création d'entreprise sera proposé avec possibilité d'accueil en couveuse d'entreprise (de 12 à 18 mois), ateliers conseil et aide au financement.

Déposez vos candidatures sur notre site internet : www.cuisinemodemplois.com en renseignant votre numéro de demandeur d'emploi et en joignant un CV et une lettre de motivation détaillée.

Pour toute demande d'information, vous pouvez également utiliser la rubrique CONTACT de notre site internet.

UNE RÉUNION D'INFORMATION COLLECTIVE AURA LIEU :

LE 25 JUIN 2021 À 9H

MAIRIE DE FOURMIES – PLACE DE VERDUN 59610 FOURMIES

A L'ISSUE DE CETTE RÉUNION, LES CANDIDATS SERONT REÇUS INDIVIDUELLEMENT PAR UN JURY DE SÉLECTION.

LES RÉSULTATS SERONT ADRESSÉS DIRECTEMENT PAR MAIL AUX CANDIDATS À PARTIR DU 30 JUIN 2021.

