

Coopérative de Restauration

Une action de formation axée sur l'entrepreneuriat collectif et les métiers de la restauration



Vous avez un projet de recherche d'emploi ou de création d'activité ? Vous souhaitez découvrir les métiers de la restauration ou simplement consolider vos compétences avant de vous lancer?

Cette formation vous permettra de construire, d'affiner ou de tester votre projet professionnel dans un environnement coopératif.

Contact

ADESS Pays de Brest

1 Rue Louis Pidoux - 29200 BREST

09 72 60 58 88

Responsable Formation

Carine SOLA : csola@adess29.fr



L'ADESS Pays de Brest est **certifié Qualiopi** au titre de la catégorie "**ACTION DE FORMATION**"

Objectifs de la formation

- Expérimenter le fonctionnement d'une entreprise coopérative
- Acquérir les gestes et pratiques professionnels de la restauration
- Conforter son projet professionnel et s'insérer professionnellement

Public cible

Toute personne âgée de 18 ans et + qui :

- souhaite travailler dans la restauration et veut découvrir ce secteur d'activité
- souhaite créer une entreprise dans la restauration ou dans un autre secteur d'activité
- souhaite définir un projet professionnel

Accueil des publics en situation de handicap

Toute demande sera étudiée avant le début de la formation afin de déterminer les adaptations nécessaires et possibles. **Contactez-nous** pour nous faire part de votre situation.

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation

Durée de la formation

- Formation dure 6 mois soit 26 semaines dont :
 - 22 semaines en centre
 - 4 semaines de stage
- Durée hebdomadaire : 35 heures

Déroulé de la formation

La formation s'organise autour de :

- Une période d'intégration en début de formation
- Six (6) modules de formation dispensés tout au long du parcours :
 - Hygiène alimentaire appliquée à la production culinaire
 - Nettoyage et gestion du service en salle
 - Gestion d'entreprise
 - Usage du numérique
 - Coopération et vie coopérative
 - Technique de recherche d'emploi et découverte métiers
(voir programme de formation)
- Une période de stage de 4 semaines (140 heures) à mi parcours
- Un accompagnement social et socioprofessionnel tout au long du parcours

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative et active basée sur le pouvoir d'agir individuel et collectif
- Apprentissage par l'expérience à travers des mises en situations
- Apports théoriques avec des temps d'échanges

Moyens pédagogiques

- Cuisine équipée aux normes sanitaires
- Salle de formation équipée
- Matériel informatique

Equipe pédagogique

- Formateurs experts dans leur domaine de compétences
- Formateurs ayant une expérience avérée en entreprises et des compétences d'animation

Modalités et délai d'accès

- Réunions d'information collective ou entretien individuel
- Dossier de candidatures (disponible sur demande et sur adess29.fr)
- Entretien individuel d'analyse de la motivation

Le délai d'accès à la formation est de 3 à 5 semaines environ à compter du début des réunions collectives

Modalités de suivi d'évaluation

- Suivi de la progression et accompagnement individuel tout au long du parcours
- Entretien individuel : début, mi et fin de parcours
- Débriefing collectif à la fin de chaque journée et questionnaire d'évaluation en fin de formation

Coût de la formation et aide financière:

- Cette formation est financée par la région Bretagne et le Contrat de Ville de Brest Métropole
- Une aide financière est possible selon les critères définis par la région Bretagne et sous réserve d'accord

Validation et sanction

Une attestation de formation sera délivrée à chaque stagiaire en fin de formation

Débouchés et suite de parcours

- Accès à la formation certifiante
- Accès à l'emploi salarié
- Création d'activité

Indicateurs de résultats

- 90% de stagiaires satisfait.e.s de l'équipe pédagogique et de l'organisation de la formation
- 50% de retour à l'emploi salarié et 8% en création d'activité au bout de 6 mois
- 20 % d'abandon

(Indicateurs issus de la formation réalisée de septembre 2022 à mars 2023)

Lieu de la formation

Centre Social Horizons Léo Lagrange
Quartier de Pontanezen
5 Rue Sisley, 29200 BREST

Date de mise à jour du document :

Octobre 2023

Objectifs pédagogiques par Modules

Intitulé du module	Objectifs pédagogiques
Accompagnement Social et socio professionnel	-Accompagnement sur l'accès au droits et au dispositif de droit commun -Aide à la réalisation des démarches (administratives et judiciaires...)
Hygiène alimentaire appliquée à la production culinaire	- Identifier et appliquer les règles et les principes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans la chaîne de production culinaire - Réaliser des recettes culinaires en restauration commerciale - Expérimenter des techniques et/ou des gestes professionnels en cuisine
Nettoyage et gestion du service en salle	-Réaliser le nettoyage des locaux suivant un protocole de nettoyage et de désinfection défini -Identifier et réaliser les travaux préalables au service en salle -Réaliser le service à table et/ou la vente à emporter -Prendre en charge les réservations et assurer les encaissements
Gestion d'entreprise	-Identifier les grandes étapes de la création d'une entreprise (de l'étude de marché à la réalisation de factures) -Évaluer ses coûts de revient et calculer ses prix de vente -Reconnaitre les entreprises de l'ESS et leur spécificité
Usage du numérique	-Intégrer les outils digitaux et de communication dans ses pratiques professionnelles -Concevoir des outils de communication pour une activité commerciale de restauration
Coopération et vie coopérative	-Identifier les principaux leviers de la coopération et les mettre en pratique (expérimentation des méthodes d'interconnaissance de codécision et de cocréation, de formalisation collective, la communication non violente et la gestion des conflits...) -Atelier de valorisation des compétences individuelles -Visites et rencontres de structures
Atelier Techniques de Recherche d'Emploi & Découverte des métiers	-Ateliers d'émergence des compétences individuelles et collectives -Ateliers-conseils pour organiser sa recherche d'emploi -Découverte et enquêtes métiers (témoignages, visites d'entreprises ...) -Formalisation du projet professionnel
Actions complémentaires	Accueil et clôture
Stages en entreprises	Réaliser une immersion professionnelle en entreprises

maj : Octobre 2023