

OÙ

Lieu de travail

Établissement l'Ensemble
8, rue Francis Combe
95000 Cergy

☎ 01 34 20 93 39

Lieu de formation

Service Accompagnement Formation
67/69, rue Saint Martin
95300 Pontoise

☎ 01 30 38 87 87

COMMENT

✉ secretariat.saf@esperer-95.org
🌐 www.esperer+95.org



Espérer 95



ESPERER 95

QUI

Chefs de Service Chantiers d'Insertion
Mario UMBRICO

Cheffe de Service Accompagnement Formation
Astrid MICHAUX

Centre de formation certifié Qualiopi pour les activités suivantes :

réalisation de prestations d'actions de formation.

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 11 95 05185 95 auprès du préfet de la Région Île de France.



Chantier d'Insertion
Restaurant social

Parcours pré-qualifiant

Agent polyvalent de restauration



DDETS 95



Espace Social Pour l'Éducation la Réinsertion Et la Réflexion

Siège social - Direction Générale et services administratifs :

1, ancienne route de Rouen 95300 Pontoise

Tél. : 01 30 38 86 66 - Fax : 01 30 38 86 67

secretariatgeneral@esperer-95.org

www.esperer-95.org

Association Loi 1901 n°06385 déclarée le 9 février 1979. J.O. du 16 février 1979

Prérequis

- ✓ Ne pas avoir de contre-indication médicale à un poste en restauration
- ✓ Maîtrise du Français oral et écrit
- ✓ Maîtrise des notions de base en mathématiques
- ✓ S'engager à mener une recherche active de solution professionnelle : emploi ou formation

Objectifs

- ✓ Mettre en situation réelle de travail : assurer la confection et la distribution de repas auprès des publics de différentes structures de l'établissement l'Ensemble de Cergy, de la maison Milada rattachée à l'Hôpital de Pontoise, et du LHSS (Lits Halte Soins Santé).
- ✓ Acquérir des connaissances de base, pratiques et théoriques, liées aux métiers de la restauration collective
- ✓ S'investir dans un accompagnement individuel et se mobiliser sur un projet professionnel.
- ✓ Renforcer des compétences clés en situation professionnelle (TRE) et savoir-être professionnels.
- ✓ Être sensibilisé à la certification CléA
- ✓ Accéder directement à l'emploi ou à la formation en alternance ou qualifiante.

Aptitudes et compétences visées :

Nos formations pratiques et théoriques s'appuient sur le référentiel des activités professionnelles du CAP « Agent polyvalent de restauration », ainsi que sur le référentiel CléA.

- ✓ Connaître les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur (formation HACCP - certifiante)
- ✓ Remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- ✓ Distribuer des plateaux repas
- ✓ Nettoyer la batterie de cuisine et laver en machine professionnelle de la vaisselle
- ✓ Mettre en place et approvisionner un self
- ✓ Entretien et nettoyage un espace de cuisine professionnelle
- ✓ Obtenir la certification SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

Durée et tarifs

- ✓ Contrat à Durée Déterminée d'Insertion de 8 mois
- ✓ Durée hebdomadaire : 26 heures
- ✓ Statut salarié

Nombre de participants

- ✓ 10 postes ouverts

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

- ✓ Formation accessible aux personnes en situation de handicap, ou, si besoin, orientation.
- ✓ Personne référente : Marc VOLLANT
☎ 01 30 38 87 87
✉ referent-parcours@esperer-95.org

Modalités et délais d'admission

- ✓ Sur orientation des partenaires (Val d'Oise)
- ✓ Information collective, test et entretien de sélection assurés par ESPERER 95
- ✓ Être éligible à l'IAE (Insertion par l'Activité Économique)
- ✓ Délai d'accès : 3 semaines à compter de l'information collective

Méthodes pédagogiques

- ✓ Mise en situation réelle de travail
- ✓ Démarches déductives et introductive, méthode active, interrogative
- ✓ Stage en entreprise : 70h (2 semaines)

Modalités d'évaluation

- ✓ Test de positionnement
- ✓ Évaluation sommative et formative
- ✓ Livret de suivi

Indicateurs de résultats

- ✓ Taux de satisfaction : 91,4 %
- ✓ Taux d'accomplissement : 83 %