

PRESENTATION DU POLE RESTAURATION DU CENTRE DE FORMATION L'ATELIER







Depuis 1980, L'Atelier s'attache à former à partir du travail, en entreprise, grâce aux formations en double tutorat qu'elle développe.



Depuis 2001

Mise en œuvre de la qualification CQP Agent de restauration.

Sous contrat de professionnalisation.

En partenariat avec un réseau d'entreprises sur le territoire de l'Eurométropole.

Depuis 2002

Mise en œuvre de la qualification CQP Serveur et CQP RECAPE (reconnaissance des aptitudes à l'emploi).

En 2006

Participation à l'expérimentation CQP Commis de cuisine à la demande du FAFIH

Depuis 2007

Mise en œuvre de la qualification CQP Commis de cuisine

En 2011

Mise en œuvre du CQP RECAPE, dans le cadre de POEC et d'actions préqualifiantes du PRF.

A compter de 2013

Mise en place d'une passerelle, des formations préqualifiantes de l'Atelier (PRF) vers la formation qualifiante cuisine (PRF) du GRETA.

En 2018

Accréditation Label DATADOCK

Mise en œuvre d'une qualification de salariés de l'Eurométropole de Strasbourg dans le cadre de contrats aidés : Validation du CQP Agent de restauration.

Travail en partenariat avec le GRETA dans le cadre du PIC proposant une action CVPP à l'Atelier et une professionnalisation lingère au GRETA.

En 2019

La CPNEFP a revu 33 CQP de l'hôtellerie, restauration, loisirs et tourisme en blocs de compétences.

Nos habilitations actuelles

- ✓ CQP officier de cuisine
- ✓ Titre pro Commis de cuisine
- ✓ Titre pro Serveur en restauration
- ✓ CQP Employé polycompétent de restauration obtenue.
- ✓ CQP Employé de restauration collective
- ✓ CQP limonadier
- ✓ CQP Agent de restauration

LES FORMATIONS PROPOSEES

TOP COMPETENCES :

Des parcours vers la qualification vers 11 métiers de l'Hôtellerie Restauration
32 personnes en simultané pour des parcours individualisés allant de 300h à 1800h

PIC REFUGIES :

La formation de bénéficiaires de la protection internationale au CQP commis de cuisine
36 bénéficiaires pour une formation de 400h (trois sessions de 12 personnes)

Contrats de professionnalisation :

L'Atelier est agréé pour 7 CQP : Titre PRO Serveur, Titre PRO Commis de cuisine, CQP Employé polyvalent de restauration, CQP Employé technique de restauration, CQP Officier de cuisine /Plongeur, CQP Limonadier, CQP Agent de restaurant



Le public concerné

Notre Public

- Jeunes âgés de 16 à 25 ans ;
- Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus ;
- Bénéficiaires du revenu de solidarité active (RSA) de l'allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'allocation aux Adultes Handicapés.



NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES

- **La Ville de Strasbourg** pour la mise à disposition du Restaurant Pédagogique du Baggersee
- **AKTO FAFIH**, pour :
 - ✓ La mise en relation avec des entreprises qui recrutent
 - ✓ La prise en charge de la formation dans le cadre du contrat de professionnalisation ou de la période de professionnalisation.
 - ✓ La certification de nos stagiaires et alternants
- **La REGION** pour le financement des parcours de formation qualifiants dans les métiers de l'hôtellerie restauration
- **Pôle emploi, les Missions Locales, le Conseil Général** pour l'orientation des stagiaires et alternants.

NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES

- **Les entreprises du secteur de l'industrie hôtelière.**

Notre organisme L'Atelier travaille depuis de nombreuses années en partenariat avec les entreprises du secteur. Nous avons ainsi créé un réseau d'entreprises à la fois sérieuses et compétentes, sur lesquelles nous pouvons nous appuyer. Ce réseau d'entreprise ne cesse de s'étoffer au fil des années.

Nous travaillons plus particulièrement avec :

- ✓ SODEXO pour la restauration collective
- ✓ Les RESTAURANTS ALSACIENS
- ✓ TRASCO
- ✓ Les établissements de M. MOULOT
- ✓ Diabolo Poivre
- ✓ Ainsi que des petites structures familiales avec lesquelles nous apprécions particulièrement de collaborer en raison de la qualité de leur tutorat.

Ce partenariat nous permet notamment de recenser les offres de contrats d'apprentissage et de contrats de professionnalisation et ainsi proposer aux entreprises le profil qui leur correspondrait au mieux.



TOP COMPETENCES

*Pour des parcours vers la qualification
dans les métiers de l'hôtellerie
restauration*

32 stagiaires en simultané



Les points forts de l'action



La proposition de **parcours sans couture et sur mesure** vers la qualification.



Repérage des besoins des apprenants et des entreprises pour proposer une **offre adaptée**.



Validation de compétences facilitant les liens entre différents métiers pour permettre une plus grande **mobilité professionnelle**.



Découpage de la formation en blocs de compétences permettant des parcours modulaires individualisés.



Blocs de compétences transversaux à différentes certifications de branche.

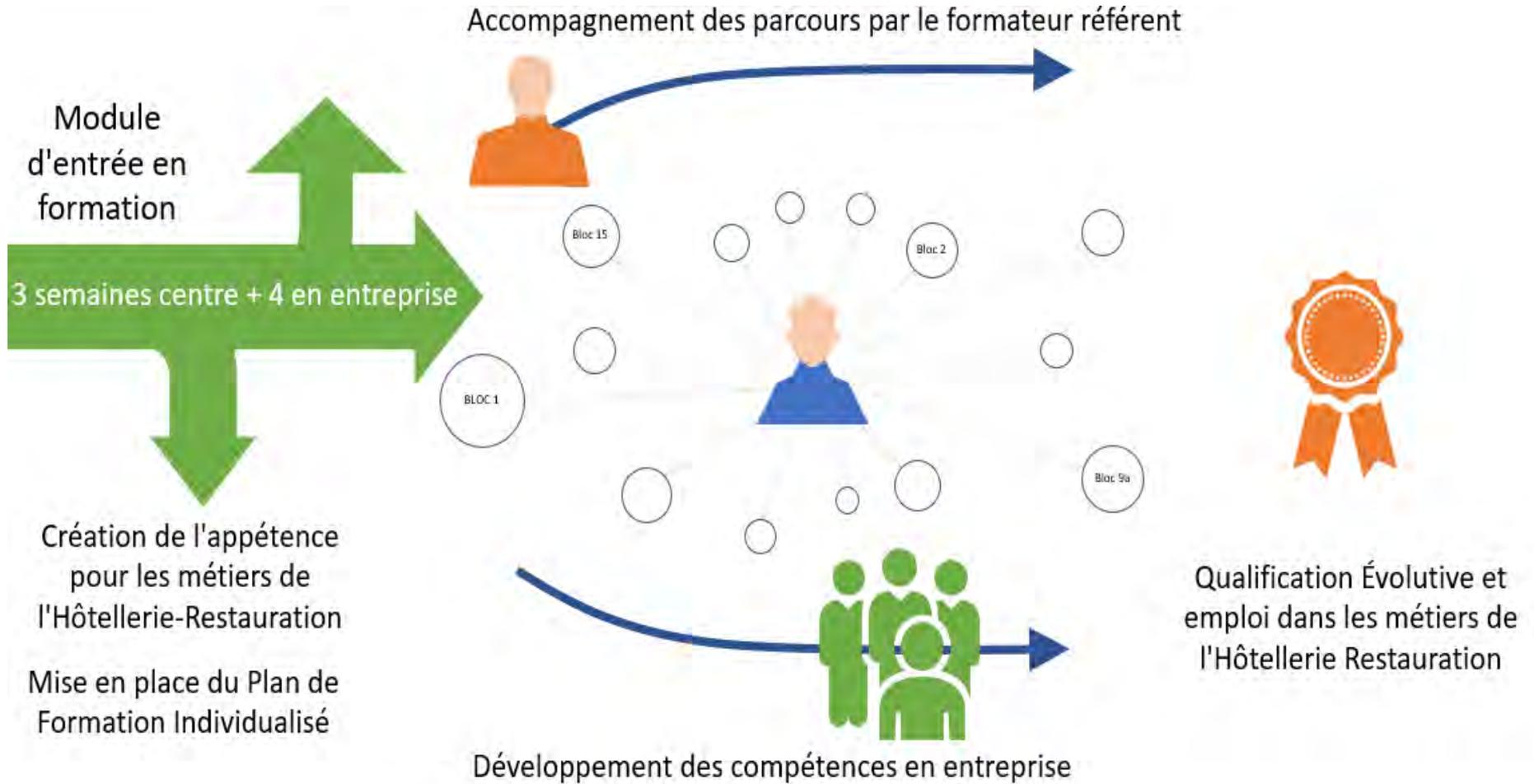


Validation de compétences transversales à **plusieurs métiers de l'hôtellerie – restauration**.



Sécurisation des parcours par l'accompagnement des apprenants par un formateur référent issu du secteur professionnel.

TOP COMPETENCES



PIC REFUGIES

***SESAME :Un partenariat avec
AKTO FAFIH pour la formation au
CQP commis de cuisine de 36
bénéficiaires de la protection
internationale***

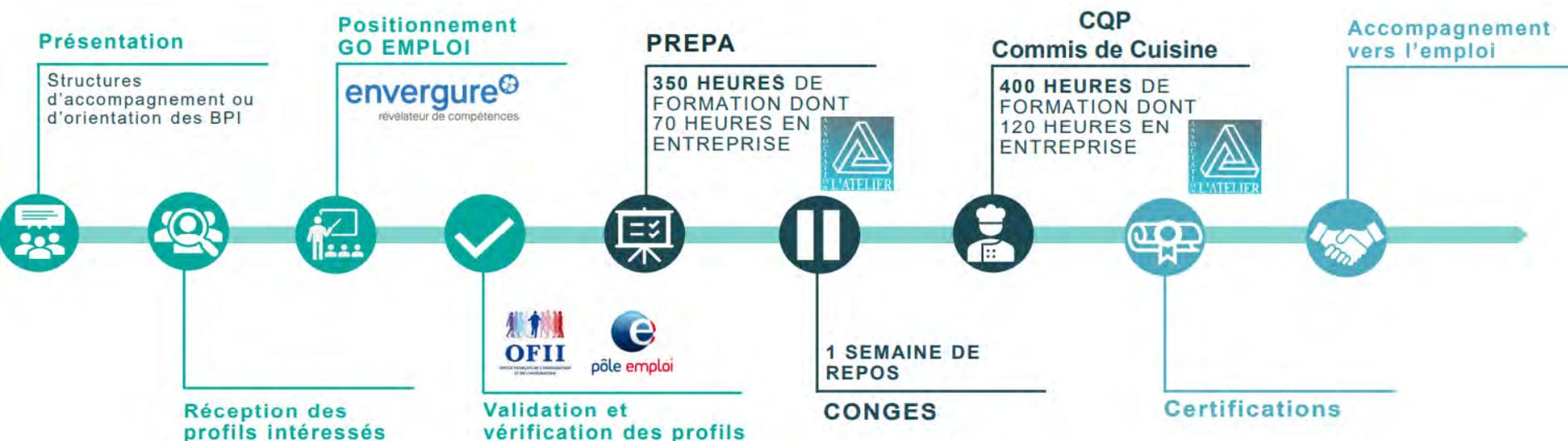




PARCOURS DE FORMATION SESAME

1^{ère} SESSION DU 29 OCTOBRE 2020 AU 9 AVRIL 2021

DUREE TOTALE : 750 HEURES : 5 MOIS ET DEMI



DIPLÔME ET CERTIFICAT



DELF

Diplôme d'Études de Langue Française

Possibilité de valider son **niveau de français** à la fin de la formation.



CQP Commis de Cuisine

Certificat de Qualification Professionnelle

Possibilité de valider le CQP **en totalité** ou par **blocs de compétences (4 blocs)** en fonction de son niveau

CONTRATS DE PROFESSIONNALISATION





HISTORIQUE



Le centre de formation L'ATELIER est accrédité depuis 2002 par la branche de l'industrie hôtelière pour dispenser des formations permettant la validation du CQP/RECAPE et du CQP Serveur - puis en 2003, la validation du CQP Agent de restauration .

En 2006, L'ATELIER a participé à l'expérimentation, sur le terrain, de la création du CQP Commis de Cuisine qui a conduit à une nouvelle accréditation.

Depuis 2019, l'ATELIER est accrédité pour 7 CQP :

CQP Serveur, CQP Commis de cuisine, CQP Employé polyvalent de restauration, CQP Employé technique de restauration, CQP Officier de cuisine /Plongeur, CQP Limonadier, CQP Agent de restauration.

Le CQP

Un **C**ertificat de **Q**ualification **P**rofessionnelle (**CQP**) est un titre créé et délivré au sein d'une branche professionnelle par sa Commission Paritaire Nationale de l'Emploi (CPNE).

Ces diplômes ont été créés par la branche afin de pouvoir proposer aux entreprises une alternative aux formations et méthodes d'évaluation classiques.

Les CQP sont préparés en alternance sous statut de salarié.

Depuis le 13 octobre 2020, le CQP commis de cuisine et le CQP serveur en restauration sont transformés en Titre à finalité Professionnelle de niveau 3.



UN DISPOSITIF ADAPTE AUX ENTREPRISES

La souplesse de la mise en place d'un contrat de professionnalisation permettant la validation d'un CQP est particulièrement appréciée des entreprises et des alternants, de par :

- *La durée de formation* : selon les compétences initiales de l'alternant, la durée du parcours varie entre 6 et 12 mois,
- *Les contenus de formation*: chaque parcours est individualisé en fonction des connaissances déjà acquises,
- *Le calendrier de formation*: Une alternance de cours adaptée (une à deux journées par semaine), pour des personnes souvent « échaudées » par le système scolaire classique, et une alternance qui permet aux entreprises une meilleure gestion de leur planning,
- *L'éligibilité des publics*: Ce dispositif est ouvert à toute personne désireuse d'acquérir une qualification sans prérequis d'âge ni de niveau.



PEDAGOGIE, EVALUATION ET PARTENARIAT



Approche pédagogique

La méthode pédagogique est constamment ajustée en fonction des difficultés rencontrées par les alternants/stagiaires dans leurs apprentissages.

Chaque module est basé sur le principe d'échanges de connaissances : il est renforcé à l'aide de support photos ou vidéos. Des PowerPoint ont également été créés. La salle de cours est équipée d'un vidéoprojecteur, ce qui permet de répondre de manière instantanée à toutes les demandes individuelles des stagiaires qui rencontrent des difficultés - notamment en termes de reconnaissance de certains produits/matériels ou spécialités culinaires.

Tous ces modules théoriques sont complétés par des mises en situation lors de séances de travaux pratiques qui se déroulent au Restaurant pédagogique du Baggersee.



Description des évaluations

Pour tous les CQP-IH, il est fait appel à :

1. Des évaluations formatives en continu par le tuteur désigné par l'entreprise et le formateur. Elle permet de suivre la progression par rapport à un objectif donné et de décider de mettre en œuvre des actions correctives.

Le tuteur, le formateur et le stagiaire coopèrent pour :

- Négocier le parcours de formation
- Planifier des bilans,
- Élaborer un tableau de bord intégrant les objectifs de formation
- Effectuer régulièrement un bilan des acquis,
- Analyser régulièrement les problèmes

2. Une évaluation certificative synthétisant l'ensemble des évaluations réalisées en continu est portée sur la grille d'évaluation finale figurant en fin de livret. La délibération finale du tuteur et du formateur sur l'attribution du diplôme donne lieu à un avis inscrit dans le support contractuel.

Description des évaluations

Pour tous les CQP-IH, il est fait appel à :

1.Un contrôle continu : Des évaluations formatives sont organisées tout au long de la formation. Le formateur renseigne la plateforme CERTIBLOC sur laquelle, il capitalise la progression de l'acquisition des techniques professionnelles, mais également des capacités transversales.

La plateforme CERTIBLOC de CERTIDEV, mandaté par les CPNEFP des Branches est mise à disposition de tous les acteurs des certificats de qualification professionnelle. Elle instrumente les évaluations, le suivi, la traçabilité, l'administration, le paiement des certifications.

2.Une évaluation certificative qui intervient en fin de formation, en vue de la délivrance du diplôme.

Les épreuves d'évaluation sont de différentes natures :

- des mises en situations réelles ou reconstituées, destinées à évaluer les "compétences cœur de métier",
- des quizz et autres QCM destinés à évaluer des compétences ne nécessitant pas la mise en œuvre de mises en situation,
- un entretien oral permettant d'évaluer des capacités qu'il est difficile d'apprécier lors des mises en situation ou au travers de QCM

L'évaluateur pédagogique et l'expert professionnel qui constituent la commission d'évaluation évaluent conjointement les compétences des candidats. Les grilles de notation seront renseignées sur la plateforme CERTIBLOC.

3.La certification délivrée par la CPNEFP

La Commission paritaire nationale de certification statue sur la délivrance du CQP après analyse des résultats complets : résultat de l'évaluation finale et résultats des évaluations continues.

Le Permis de Former



- **Dans le cadre de leur politique pour le développement de la formation et de l'emploi dans les hôtels, cafés et restaurants, les partenaires sociaux du secteur souhaitent améliorer la qualité d'accueil et de l'accompagnement dans l'alternance.**
- Depuis de nombreuses années, la CPNE/IH a souligné le besoin de compléter sa politique de certification des qualifications, en se dotant d'un mode de reconnaissance de la capacité à assurer la fonction de tuteur.

Une formatrice de notre équipe a été labellisée en mai 2006 par le FAFIH pour la formation à l'accréditation tuteur / ambassadeur des métiers. Depuis le 1^{er} août 2013, elle intervient également sur les formations « Permis de former ».

