

PREPARATOIRE METIERS DE BOUCHE



DURÉE

520 heures sur proposition des MDPH prescrivant cette phase préparatoire en même temps que le parcours qualifiant. Les deux parcours s'enchaînent sans interruption.

CONTACT

AISP / CRP – CPO
La Passerelle
24 route de Thônes
74940 ANNECY-LE-VIEUX

Tél : 04 50 64 04 00
Fax : 04 50 64 03 54

Web : www.aisp-passerelle.fr
E-mail : passerelle@aisp74.asso.fr

Le contenu de cette période pré-qualifiante a été organisé pour garantir une première approche professionnelle. L'objectif général est de permettre l'acquisition des prérequis nécessaires à la formation choisie et de découvrir les différentes facettes des métiers.

OBJECTIF

- Développer des compétences sociales
- Favoriser la réactivation et le réentraînement à l'effort intellectuel
- Valider et renforcer le projet professionnel
- Prendre conscience de ses motivations et de ses atouts
- Instaurer une dynamique d'apprentissage et de réappropriation des connaissances
- Acquérir les prérequis de la formation, acquisitions des connaissances générales (niveau V)
- Préparer l'intégration dans la formation qualifiante
- Initier et préparer le développement des compétences professionnelles correspondant au programme de la formation qualifiante
- Approcher la culture professionnelle du métier choisi

Très encadré au départ, le stagiaire doit progressivement faire preuve d'autonomie et prendre une part active à la réalisation de son propre parcours.

ORGANISATION PEDAGOGIQUE

- Travaux pratiques préprofessionnels, formation en groupe et travaux en sous-groupes
- Accompagnement et soutien
- Pédagogie active, formation individualisée
- Approche de la culture professionnelle du métier choisi

Accueil/Mise en place/Evaluation des compétences pour répondre aux besoins individuels

Apprentissage des connaissances

Initiation au métier appris (cuisinier, pâtissier ou charcutier)

Approfondissement des savoirs

BILAN FINAL

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Communication écrite et orale
- Mathématiques
- Développement des compétences sociales
- Développement des compétences transversales
- Initiation juridique
- Approche de la culture professionnelle des métiers de bouche avec recherche documentaire et/ou sorties en lien avec la formation
- Ateliers de cuisine et de pâtisserie