

Employé de Collectivité

Formation qualifiante de niveau 2

Code ROME : G1603 – Personnel polyvalent en restauration / Cafétérias, G1605 – Plonge en restauration, J1301 – Personnel polyvalent des services hospitaliers, K2201 – Blanchisserie industrielle, K2204 – Nettoyage de locaux -
Fiches Fonction Publique Territoriale : 11/D/24 – Agent polyvalent de restauration, Etablissements scolaires, de soins, maisons de retraite



Prérequis

- Avoir plus de 16 ans
- Pour les bénéficiaires de la RQTH, une orientation professionnelle délivrée par la CDAPH. Aptitude à résister en station debout prolongée avec un rythme de travail soutenu (Le travail peut s'exercer en horaires décalés ou coupés, tous les jours de la semaine, y compris le weekend, les jours fériés et parfois la nuit.)
- Aptitude au travail en équipe, sociabilité, Lecture de consignes, d'étiquettes sur les produits d'entretien. Capacité à la rédaction d'un message simple. Niveau 6ème ou équivalent, capacité à comprendre des consignes orales ou écrites.

A noter : À la fin de la période préparatoire, l'équipe pluridisciplinaire valide l'accès en période qualifiante.

Durée



13 mois

Effectifs



12 personnes

Tarifs

Parcours et hébergement pris en charge par l'assurance maladie sur orientation CDAPH.
Sur devis pour les autres publics ou pour des modules adaptés.

Objectifs

- Se qualifier à un métier !
- Retourner rapidement à l'emploi
- Bénéficier d'un parcours de réadaptation professionnelle avec un accompagnement adapté à ses besoins

Descriptif du métier

Cette formation qualifiante, de niveau 2, est non certifiante. Elle s'adresse à des personnes intéressées par les métiers de service en hygiène des locaux, blanchisserie, cuisine et service hospitalier.

En hygiène, l'employé de collectivité assure des prestations de nettoyage manuel et mécanisé afin de garantir l'hygiène et la propreté de locaux et préserver le cadre de vie des usagers. Il adopte une posture de service et s'adapte à la présence des usagers. Il est discret et respecte la confidentialité.

En cuisine (en option, selon le projet professionnel), Il réalise et assemble des hors d'œuvre et des desserts et assure le service au postes froid et chaud et respectant les règles d'hygiène générales et les procédures HACCP. Il nettoie la batterie de cuisine et réalise le lavage en machine de la vaisselle.

En blanchisserie, il assure l'entretien du linge (identification, tri, traitement des salissures, utilisation du matériel et des produits adaptés, repassage, petits travaux de couture) dans le respect de la démarche RABC.

En service hospitalier (en option, selon le projet professionnel), il assure le service des repas, est capable de faire un lit et d'aider au transfert des patients. Il communique de façon adaptée avec les patients (famille et accompagnants) et les équipes soignantes.

Il porte une tenue de travail et des équipements adaptés. Il travaille en équipe.

Emplois et débouchés

En collectivités ou en entreprises privées, en milieu ordinaire ou en milieu protégé (établissements scolaires, établissements de soins, maisons de retraite, cafétéria, self-services, entreprises de nettoyage, ESAT, EA... (en fonction de ses capacités et compétences).

Employé de Collectivité

Formation qualifiante de niveau 2

Code ROME : G1603 – Personnel polyvalent en restauration / Cafétérias, G1605 – Plonge en restauration, J1301 – Personnel polyvalent des services hospitaliers, K2201 – Blanchisserie industrielle, K2204 – Nettoyage de locaux -
Fiches Fonction Publique Territoriale : 11/D/24 – Agent polyvalent de restauration, Etablissements scolaires, de soins, maisons de retraite

Objectifs et contenus

Période préparatoire

Approfondir sa connaissance du métier, de l'entreprise, consolider son projet professionnel, s'approprier son environnement de travail, remettre à niveau son expression écrite, orale et ses bases en mathématiques, gagner en autonomie sur l'environnement numérique.

4 semaines de période en entreprise

Période qualifiante

Hygiène des locaux :

Réaliser par des méthodes manuelles l'entretien courant de locaux (dépoussiérer, balayer, laver en utilisant si nécessaire une démarche de bionettoyage). Réaliser l'entretien des vitres. Entretien ou remettre en état différents types de sols en utilisant des méthodes manuelles ou mécanisées (double seau presse, auto laveuse, monobrosse).

Blanchisserie

Réceptionner, identifier et trier le linge. Identifier et traiter les différentes salissures. Identifier et utiliser le matériel et les produits adaptés au lavage et au séchage. Repasser le linge à plat et en forme avec le matériel prévu à cet effet. Appliquer la démarche RABC dans tous ses actes.

Cuisine (en option, selon le projet professionnel)

Préparer les matières alimentaires destinées à la transformation. Réaliser et assembler des hors d'œuvre et des desserts. Réaliser la mise en place ainsi que le service au poste froid et chaud. Respecter les règles d'hygiène générales et les procédures HACCP. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

Service hospitalier (en option, selon le projet professionnel)

Maitriser le service des repas dans les différents secteurs du milieu hospitalier. Être capable de faire un lit et d'aider au transfert des patients. Etablir une communication adaptée avec les patients (famille et accompagnants) et les équipes soignantes.

14 semaines de période en entreprise

Evaluation

Une attestation de compétences professionnelles est délivrée à la suite d'une évaluation pratique et théorique dans les 4 activités pratiquées, selon le projet professionnel, en (hygiène des locaux, blanchisserie, cuisine et service hospitalier).

Formateurs et accompagnements



Formation assurée par une équipe de professionnels (formateurs, Conseillers en Insertion Professionnelle intervenantes en vie quotidienne et sociale, spécialisés dans l'accompagnement des publics en situation de handicap), ayant une expérience professionnelle et technique dans le domaine et titulaire d'un diplôme de la spécialité.

Accompagnements Médico-Psycho-Sociaux pris en charge par une équipe pluridisciplinaire.

Nos spécificités pédagogiques

Ce parcours s'appuie sur des mises en pratique individuelles ou collectives, sur des mises en situation professionnelles avec les équipes du CRP pour consolider les techniques apprises et préparer les périodes en entreprises.

Nos +, des modules transverses



Compétences clefs



Insertion professionnelle



Activités physiques adaptées



Louroux-Hodement
03190 HAUT BOCAGE



04 70 06 80 55



admission@crplamothe.com

www.crplamothe.com

SIRET : 835 086 240 00016 N° d'activité 84030368103

