

Formateur-trice en cuisine

Finalité	Le / la formateur.trice contribue au développement des compétences des apprenants visant à favoriser l'insertion sociale et professionnelle et l'accès à la qualification et/ou la professionnalisation.	
Catégorie et statut	A	Contractuel
Résidence administrative	UFA Jules LECESNE 76600 LE HAVRE	
Discipline et niveau	CAP Cuisine	
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> • Conception et mise en œuvre de dispositifs pédagogiques. • Animation d'une action de formation. • Mise en œuvre de l'évaluation. • Conseil et accompagnement des apprenants. • Assurer le suivi à travers des visites pédagogiques en entreprise avec le maître d'apprentissage et à travers des indicateurs individuels et collectifs 	
Relations hiérarchiques	Le/la formateur-trice sera placé sous l'autorité hiérarchique du directeur de l'IFPRA et sous l'autorité fonctionnelle du directeur de l'établissement.	
Spécificités	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer et animer des cours théoriques et pratiques en cuisine : <ul style="list-style-type: none"> ○ Techniques culinaires de base et avancées, ○ Préparation des plats, ○ Hygiène et sécurité alimentaire (méthode HACCP), ○ Organisation du poste de travail, ○ Gestion des produits et des stocks. • Former les apprentis aux exigences du métier : <ul style="list-style-type: none"> ○ Respect des normes professionnelles, ○ Travail en équipe, ○ Gestion du stress et des rythmes soutenus, ○ Ponctualité et savoir-être en entreprise. • Accompagner les apprentis dans leur alternance : <ul style="list-style-type: none"> ○ Assurer le lien avec les entreprises d'accueil, ○ Suivre l'évolution des compétences en situation professionnelle, ○ Réaliser des bilans et évaluations régulières. • Concevoir des supports pédagogiques adaptés au référentiel du CAP Cuisine. • Évaluer les acquis des apprenants : <ul style="list-style-type: none"> ○ Contrôles pratiques et théoriques, ○ Préparation aux examens, ○ Participation aux jurys ou certifications. • Veiller à la sécurité des apprenants dans les ateliers de cuisine et au respect des règles d'hygiène. 	
Particularités fonctionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Travail en établissement scolaire auprès d'un public d'apprentis. • Face à face pédagogique et travail avec les acteurs de l'apprentissage • Déplacements possibles 	

Compétences principales	Connaissances	<ul style="list-style-type: none"> • Expérience dans le cadre de la formation par alternance • Sens de la pédagogie • Connaissance des méthodes et outils pédagogiques, outils numériques de la formation • Techniques de communication et de négociation
	Profil professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité d'adaptation • Esprit d'analyse • Aisance relationnelle • Sens de la pédagogie • Travail en équipe
	Compétences opérationnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les savoirs disciplinaires • Evaluer les progrès et les acquisitions des apprentis • Connaissance de l'outil NetYpareo