



CCI Formation

**CCI MEURTHE
ET MOSELLE**

5^{ème} édition

Forum des Toqués

**Fil rouge: « Courir avec le
sourire....c'est bien servir! »**

**Vendredi 9 mars 2018
8h30**

**CCI Formation 54
3 Rue du Mouzon
54520 LAXOU
03 83 95 36 08**

- **Objectifs** : Rencontrer et assurer un **pré-positionnement** des Demandeurs d'emploi susceptibles d'intégrer une action de formation de type RAN ou un parcours qualifiant en restauration (cuisine, service, hôtellerie...). **Phase de pré-recrutement qui permettra de réduire les défections ou rupture de parcours, de formation et les abandons.**
- Les personnes intéressées seront pré-repérées par les structures prescriptrices et positionnées sur la journée, la liste des candidats devra être transmise à la CCI Formation 54 avant **le Vendredi 02 mars 2018.** (contact : *Christine POIROT : 03 83 95 36 08/ cpoirot@nancy.cci.fr*)
- Une quarantaine de personnes pourront être accueillies , les personnes tourneront sur l'ensemble des animations
- **Programme :**
- **8h30** : Accueil-présentation de la journée
- **9h - 12h30:** Animations- **Fil rouge « Courir avec le sourire....c'est bien servir! »**...de la cuisine au service-
- **12h45-13h30** : Repas tiré du sac au soin de chaque participant.
- **13h30 - 14h00** : « **Courir ou sourire!!!** » débriefing sur les animations de la matinée
- **14h-16h30:** rencontres, échanges avec des professionnels, des meilleurs ouvriers de France, ...



**CCI Formation 54
3 Rue du Mouzon
54520 LAXOU
03 83 95 36 08**

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE



pôle emploi

1er temps

Fil rouge: Courir avec le sourire...c'est bien servir!

Atelier cuisine: présentation des techniques de base, démonstrations et réalisations...

- **Atelier œnologie :** connaissances des vins et vignobles français, découverte des arômes des vins et de la verrerie adaptée à chaque vin...
- **Atelier bar :** techniques de décoration de verres à cocktail, réalisation de cocktail...
- **Atelier Arts de la table :** dressage et décoration thématique d'une salle de restaurant...

Avec la participation et les démonstrations des stagiaires des formations cuisine et service session 2017/2018

Mise en place de différents ateliers reprenant les thématiques principales des actions de formations TP Cuisinier/ère et TP serveur/se



FORUM DES TOQUÉS

2ème temps

Epreuve finale: « Courir ou sourire »:

Les participants devront débriefer sur les animations présentées et identifier les points positifs et les points à améliorer

Echanges interactifs :

Rencontre avec des professionnels, des meilleurs ouvriers de France, ...
Présentation des métiers de la restauration, des formations...

Objectifs :

Rencontrer et assurer un pré-positionnement des Demandeurs d'Emploi susceptibles d'intégrer une action de formation de type RAN ou un parcours qualifiant en restauration (cuisine, service, hôtellerie...).

Phase de pré-recrutement qui permettra de réduire les défections ou rupture de parcours, de formation et les abandons.