FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 26/09/2019 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : Centre de Formation Professionnelle des Adultes « CFPA »
2	LIBELLE DU POSTE : Formateur en cuisine restaurant
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 3
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : B CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : B
5	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : Budget du CFPA S/CHAP. : 64 (Chap) S/CHAP.VENT : 1 (Art) CODE POSTE: 21220
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : Pirae
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : Le formateur prépare et anime des séquences d'un programme de formation. Il participe à la gestion des moyens de formation et du budget de fonctionnement de sa section de formation. Il suit et accompagne les bénéficiaires dans leur processus d'apprentissage en centre et dans les entreprises. Il participe à l'insertion de ses stagiaires.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES :
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Responsable de l'Unité de Formation de Pirae
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Une cuisine pédagogique ; Des moyens (ustensiles, vaisselle etc) nécessaire à l'apprentissage de la cuisine ; Des moyens informatiques ; Un téléphone.
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : • Bonne maîtrise et bonne pratique du métier de cuisinier. • Attitude positive dans la relation avec des personnes en apprentissage. • Face à face avec 12 apprenants
13	**ACTIVITES PRINCIPALES :** • Animer des séquences de formation dans le domaine de la restauration ; • Gérer l'unité de production (équipements, matière d'œuvre, locaux…) ; • Adapter les supports et séquences de formation ; • Participer au recrutement et à l'orientation des demandeurs de formation ; • Participer à l'élaboration et au suivi des parcours des stagiaires ; • Participer à l'insertion des stagiaires ; • Intervenir auprès des entreprises et organismes concernés par le secteur d'activité ; • Participer à la conception, au montage et à la réalisation d'actions spécifiques ; • Elaborer les contenus de formation (fiches pédagogiques) ; • Elaborer la programmation de la session ; • Appliquer les méthodes pédagogiques adaptées à l'auditoire ; • Repérer les difficultés d'apprentissage des stagiaires ; • Accompagner les stagiaires dans les formations en alternance ; • Contribuer à la réalisation d'un bilan pédagogique du programme de formation selon les indicateurs prédéfinis ; • Gérer et assurer l'entretien des matériels pédagogiques dévolus à la formation ; • Apprendre aux stagiaires à s'adapter aux exigences particulières du métier de cuisinier ; • Apprendre les normes d'hygiène dans le nettoyage des installations et de la vaisselle ; • Effectuer l'entretien courant des appareils et des installations.
14	ACTIVITES ANNEXES : • Participer au sein de l'équipe pédagogique et sous la responsabilité du Responsable de l'Unité de Formation à la mise en place de nouvelles organisations pédagogiques dans le cadre du dispositif de formation continue ;

	• Développer des relations de partenariat avec les autres organismes publics ou privés.

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : Instructeur de formation professionnelle
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : Baccalauréat à BTS Restauration, hôtellerie

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	**COMPETENCES**	**S**	**A**	**E**
	Compétences transversales :			
	• Gestion approfondie des outils de bureautique (Word-Excel) ;		X	
	• Connaissances des règles de sécurité du métier et des matériels ;			X
	• Connaissances des besoins du marché et de son évolution ;			X
	• Maîtriser les méthodes, pratiques et outils pédagogiques ;			X
	• Maîtriser la gestion des conflits ;		X	
	• Capacité à atteindre les objectifs assignés ;			X
	• Méthode d'organisation du travail et gestion des priorités ;			X
	Savoir-être :			
	• Développer un comportement et une tenue exemplaire ;		X	
	• Développer l'écoute des autres ;		X	
	• Savoir adapter son comportement et son attitude dans une situation donnée ;		X	
	• Capacité à atteindre les objectifs assignés ;		X	
	• Capacité à être efficace dans l'organisation de son activité ;		X	

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE EXIGEE : • 5 ans d'expérience professionnelle dans les métiers visés.

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE : • Formation pédagogique en France à l'Institut Nationale des Métiers de la Formation. • Formation technique dans le secteur Hôtellerie, Restauration.

20	DUREE D'AFFECTATION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 5 ans

Le Directeur Général
Date :
Signature :

L'agent
Date :
Signature :