

	<p>mise en place de nouvelles organisations pédagogiques dans le cadre du dispositif de formation continue.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 Hôtellerie, Cuisine Restauration

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	<p>Compétences transversales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestion approfondie des outils de bureautique (Word-Excel). • Connaissances des règles de sécurité du métier et des matériels. • Maîtrise des besoins du marché et de son évolution. • Maîtriser les méthodes, pratiques et les outils pédagogiques. • Maîtriser la gestion des conflits. • Maîtriser les normes d'hygiène • Méthode d'organisation du travail et gestion des priorités. • Maîtrise du métier de cuisinier <p>Savoir-être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer un comportement et une tenue exemplaire. • Développer l'écoute des autres. • Savoir adapter son comportement et son attitude dans une situation donnée. • S'adapter aux technologies et matériels nouveaux. 		X	X X X X X X
			X	X X X X

18	<p>EXPERIENCE PROFESSIONNELLE EXIGEE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 ans d'expérience professionnelle dans les métiers visés.
----	---

19	<p>FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formation pédagogique en France à l'Institut Nationale des Métiers de la Formation. • Formation technique dans le secteur Hôtellerie, Restauration.
----	--

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 5 ans
----	---

Le Directeur Général

Date :

Signature :

L'agent

Date :

Signature :