

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

II – PROFIL PROFESSIONNEL

- 15 **CADRE D'EMPLOI** : Instructeurs de Formation Professionnelle
 16 **SPECIALITE SOUHAITABLE** : Baccalauréat à BTS en restauration

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de l'outil informatique et les logiciels de bureautique ; • Connaissance des règles de sécurité liées à la sécurité et au matériel du domaine enseigné ; • Maîtrise de la gestion des conflits ; • Maîtrise des règles d'hygiène, de sécurité et de confort au travail ; • Optimisation de l'adéquation des ressources et moyens • Capacité à s'adapter à son publique et aux situations données ; • Comportement et tenue exemplaire exigée ; • Disponibilité et sens de l'écoute ; • Atteinte des objectifs assignés ; • Efficacité dans l'organisation de sa formation ; • Capacité à s'adapter à l'utilisation des outils numériques lors de l'animation des séances ; • Définition et connaissances des besoins du marché et son évolution ; • Opération d'une veille technologique du domaine enseigné. 	X	X X X X X X X X X X X X	X X X X X X X X X X X X

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

- 19 **FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE** :
- Formation pédagogique ;
 - Formation technique dans le secteur Hôtellerie, Restauration.

- 20 **DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE** : 4 ans minimum

Le Directeur Général
 Date :
 Signature :

L'agent
 Date :
 Signature :

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 22 02 2023 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : Centre de Formation Professionnelle des Adultes « CFPA »
2	LIBELLE DU POSTE : Formateur en cuisine - restauration
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 3
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : B
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : B FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : Budget du CFPA S/CHAP. : 64 (Chap) S/CHAP.VENT : 1 (Art) CODE POSTE : 021234
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : IDV – Tahiti – Taravao – Unité de formation sise à Taravao, en face de l'école maternelle Hei Tama Here, route du Belvédère
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 : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Chef de section de l'Unité de Formation de Taravao
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : <ul style="list-style-type: none"> • Un bureau isolé ; • Un plateau technique (cuisine professionnelle, machines, matériel et ustensiles, vaisselle et couverts) ; • Une salle de cours ; • Equipement de protection individuelle ; • Outils informatique et bureautique.
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : <ul style="list-style-type: none"> • Station debout en grande majorité ; • Face à face pédagogique continu ; • Service des plats préparés à du public (personnel et stagiaires de l'unité de formation) ; • Gestion d'un groupe de 12 à 14 stagiaires.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : <ul style="list-style-type: none"> • Animer des séquences de formation dans le domaine de la restauration ; • Gérer de l'unité de production (équipements, matière d'œuvre, locaux...) ; • Adapter des 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 ; • Accompagner les stagiaires dans les formations en alternances ; • Participer 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 ; • Concilier les progrès technologiques et la protection de l'environnement ; • Assembler et réaliser des productions culinaires, des menus complets ; • Approvisionner la salle et la cuisine en denrées et produits alimentaires ; • Apprendre les normes d'hygiène dans le nettoyage des installations et de la vaisselle ; • Effectuer l'entretien courant des appareils, des installations et des locaux du plateau technique.
14	ACTIVITES ANNEXES : <ul style="list-style-type: none"> • 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** : Instructeurs de Formation Professionnelle

16 **SPECIALITE SOUHAITABLE** : Baccalauréat à BTS en restauration

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de l'outil informatique et les logiciels de bureautique ; • Connaissance des règles de sécurité liées à la sécurité et au matériel du domaine enseigné ; • Maîtrise de la gestion des conflits ; • Maîtrise des règles d'hygiène, de sécurité et de confort au travail ; • Optimisation de l'adéquation ressources et moyens ; • Capacité à s'adapter à son publique et aux situations données ; • Comportement et tenue exemplaire exigée ; • Disponibilité et sens de l'écoute ; • Atteinte des objectifs assignés ; • Efficacité dans l'organisation de sa formation ; • Capacité à s'adapter à l'utilisation des outils numériques lors de l'animation des séances ; • Définition et connaissance des besoins du marché et son évolution ; • Opération d'une veille technologique du domaine enseigné. 	X	X X X X X X X X X X X X	X X X X X X X X X X X X

18 **EXPERIENCE PROFESSIONNELLE EXIGEE** :

- 5 ans d'expérience professionnelle dans les métiers visés.

FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :

- 19
- Formation pédagogique ;
 - Formation technique dans le secteur Hôtellerie, Restauration.

20 **DUREE D'AFECTATION SOUHAITABLE DANS LE POSTE** : 4 ans minimum

Le Directeur Général

Date :

Signature :

L'agent

Date :

Signature :