

QUESTIONNAIRE DE MOTIVATION A COMPLÉTER

Titre Professionnel – Cuisinier

Vous préparez une candidature pour une formation professionnelle en alternance. Ces quelques questions doivent vous aider à préparer cette candidature et nous permettre de mieux connaître votre projet professionnel et votre motivation à suivre cette formation.

Ce document fait partie des pièces à joindre à votre dossier de candidature. Il est à compléter, avant votre entretien avec une conseillère du GIEP. Nous vous conseillons d'effectuer des recherches, de prendre le temps de réfléchir à vos réponses et de le compléter seul(e) en y inscrivant ce que vous pensez.

DATE LIMITE DE DEPOT DE DOSSIER : 17 mars 2023.

NOM : _____ PRENOM : _____

Date de Naissance : ____ / ____ / ____

Contacts téléphoniques actuels : _____ / _____ / _____

1/ Quelles sont vos motivations pour entrer en formation ? (Plusieurs réponses possibles)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Être occupé (e) | <input type="checkbox"/> Avoir un diplôme |
| <input type="checkbox"/> Découvrir différents métiers | <input type="checkbox"/> Trouver un emploi |
| <input type="checkbox"/> Apprendre de nouvelles compétences | <input type="checkbox"/> M'épanouir et me sentir mieux |
| <input type="checkbox"/> Gagner de l'argent | <input type="checkbox"/> Faire des stages en entreprise |
| <input type="checkbox"/> Maîtriser des techniques professionnelles | <input type="checkbox"/> Faire de nouvelles rencontres |
| <input type="checkbox"/> Être avec un groupe qui a les mêmes objectifs que moi | |

2/ Qu'est-ce qui pourrait gêner votre projet de formation ? (Cocher la réponse qui vous convient, plusieurs réponses possibles)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Le montant de la rémunération | <input type="checkbox"/> Des trajets quotidiens |
| <input type="checkbox"/> Des obligations familiales | <input type="checkbox"/> Des problèmes de santé |
| <input type="checkbox"/> Des difficultés de logement ou d'hébergement | <input type="checkbox"/> La résistance physique |
| <input type="checkbox"/> Un niveau de connaissance à améliorer (mathématiques, français, anglais...) | <input type="checkbox"/> Les horaires décalés |
| | <input type="checkbox"/> De recevoir des ordres |
| | <input type="checkbox"/> Un environnement bruyant et stressant |

3/ Qu'est-ce qui vous intéresse dans ce métier de cuisinier ?

.....

.....

.....

4/ Quels sont VOS points forts pour exercer ce métier ? (Vos atouts, ce que vous savez faire, ce que l'on dit de vous en positif)

.....

.....

.....

5/ Pouvez-vous citer une ou deux entreprises où vous pourriez être pris en alternance :

.....

6/ En cuisine, les directives viennent d'un chef et doivent être appliquées.
(Cocher la réponse qui vous convient)

	Oui	Je ne sais pas	Non
Pensez-vous pouvoir suivre l'ordre d'un chef de cuisine			
Pensez-vous arriver à accepter facilement les ordres reçus d'un supérieur			
Diriez-vous que le chef de cuisine est le seul à avoir autorité dans une cuisine ?			

7/ Cochez les réponses qui selon vous correspondent le mieux au métier que vous voudrez exercer après la formation (Plusieurs réponses possibles) :

- Mettre en marche des équipements de cuisine.
- Préparer et cuisiner des aliments (éplucher, couper, brider, barder, vider, trancher, ...).
- Doser des ingrédients culinaires.
- Dresser des plats pour le service.
- Entretenir des équipements.
- Cuisiner des produits traiteurs.
- Cuisiner des plats pour des enfants, des personnes âgées, des personnes médicalisées.
- Préparer les commandes.
- Suivre l'état des stocks.

8/ Si vous avez des questions, vous pouvez les noter ci-dessous en prévision de votre entretien avec un/une conseiller(e)

.....

.....

.....