

FORMATION CONTINUE

PARCOURS VERS LES METIERS DE LA RESTAURATION

OBJECTIFS

Se préparer aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration
Acquérir une polyvalence et une double compétence en cuisine et en service
Accéder au marché du travail

CONTENUS

Préparation culinaire et Technologie culinaire (7h00 en distanciel)
Service et Technologie professionnelle service (7h00 en distanciel)
Entretien des locaux, des matériels et équipements
HACCP, Geste de premier secours (SST), Gestes et postures, hygiène prévention santé sécurité
Communication orale anglais, Bien être et image de soi dans un contexte professionnel,
Usage de l'informatique et du numérique dans les métiers de la restauration (14h00 en distanciel)
Evaluation des compétences et Remise à niveau (14h00 en distanciel)
Stage en entreprise

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation à temps plein, en présentiel, avec 3 périodes de stage en entreprise en alternance avec la formation en centre

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratique entre participants, étude de cas pratiques et concrets, retours d'expériences enseignement en présentiel et en distanciel

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles - salles de cours - salle informatique - centre de ressources - espace numérique de travail.

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT ET DE SUIVI

En centre : désignation d'un formateur référent en charge de suivre et d'accompagner chaque stagiaire tout au long de sa formation et d'assurer le lien avec l'entreprise. Livret de suivi.

En entreprise : désignation d'un tuteur, en charge de suivre et d'accompagner le stagiaire. Suivi des activités réalisées en entreprise par le formateur référent.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation d'acquis

POURSUITES DE PARCOURS – INSERTION PROFESSIONNELLE

Intégration des formations, négociation de contrat de travail ordinaire ou en alternance

PRÉ-REQUIS

Avoir un projet de formation validé

PUBLIC

Demandeur d'emploi et jeunes de moins de 26 ans

DURÉE

Volume horaire global : 855 heures soit 29 semaines
Heures d'enseignement : 610 heures soit 22 semaines
Heures en entreprise : 245 heures soit 7 semaines
Volume horaire par semaine : 35 heures

DATES – DELAIS D'ACCES

Du 22/10/2021 au 06/05/2021

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12 stagiaires.

INTERVENANTS

Formateurs professionnels et vacataires
Professionnels du secteur

LIEUX DE FORMATION

Greta – Lycée Blaise Pascal à ST DIZIER
Lycée Saint Exupéry à ST DIZIER

VALIDATION

Attestation de formation

TARIF – MODALITES DE FINANCEMENT

Parcours complet : 5500 €
Financement Conseil Régional

ACCESSIBILITE - HANDICAP

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

GRETA SUD CHAMPAGNE

1 avenue Marcel Paul 52100 SAINT DIZIER - Tél : 03.25.05.99.10

Mél : contact@gretasudchampagne.com – Site : www.gretasudchampagne.com

SIRET : 191 000 256 000 39 - N° activité : 21 10 P000 310 – Code APE/NAF : 8559 A

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet



www.gretasudchampagne.com