

LIEU DE LA FORMATION

Lycée Flora Tristan

9, Avenue Lemeunier de la Raillière - 61600 LA FERTÉ MACE

Deux réunions d'informations collectives auront lieu à Flers (Lycée Jean Guéhenno Allées Eugène Cabrol 61100 Flers) les mardis **27/09** et **11/10** à 10h.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

GRETA PORTES NORMANDES | ANTENNE DE FLERS

Lycée Jean Guéhenno

Allée Eugène Cabrol 61100 FLERS

Courriel : greta.sn.flers@ac-caen.fr

Tél : 02 33 98 48 50

CONTACT

Céline BOUHOURS, Conseillère en Formation

Courriel : celine.bouhours@ac-normandie.fr

Tél : 06 88 21 74 28



<https://greta.ac-normandie.fr/>

<https://www.cariforefnormandie.fr/>

 GRETA Portes Normandes

 @GretaPN61

 GRETA Portes Normandes

GRETA PORTES NORMANDES RÉGION ACADÉMIQUE NORMANDIE

FORMEZ VOUS A DEMAIN

SE PRÉPARER AUX MÉTIERS DE LA CUISINE ET DU SERVICE



• Du 02 novembre 2022
• Au 17 mars 2023
• à La Ferté-Macé

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les comportements et compétences professionnels attendus par les professionnels des métiers de l'hôtellerie et de la restauration (cuisine, service, réception et hébergement), afin de devenir immédiatement et durablement employable (CDD /CDI)
- Mettre à jour ses connaissances et compétences professionnelles
- Eventuellement poursuivre son parcours en formation certifiante

MÉTIERS VISÉS

- Personnel polyvalent en restauration
- Serveur-se en restauration
- Employé-e de café, bar, brasserie
- Personnel de cuisine
- Réceptionniste en hôtellerie
- Personnel d'étage



PUBLIC

- Demandeurs d'emploi, inscrits ou non à Pôle Emploi, souhaitant se qualifier pour faciliter leur retour à l'emploi
- Sortis du système de la formation initiale depuis plus de 9 mois (dérogation possible)
- *Accueil et accompagnement des personnes en situation de handicap*

TARIFS

- Autres financements : CPF, Plan de développement des compétences, salariés-es en reconversion
- Tarif : 12€/h* (Tarif modulable selon statut)

PRÉ-REQUIS

- Maîtrisant les règles de base en français et en calcul
- N'ayant pas de contre-indication médicale
- Prêt-e-s à se conformer aux règles et contraintes des métiers visés

VALIDATION

- Attestation de compétences
- Habilitation HOB0

DURÉE DE LA FORMATION

- 637 heures dont 427 heures en centre et 210 heures en entreprise

CONTENU DE LA FORMATION

LA CUISINE TRADITIONNELLE ET LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ

- Mise en place rationnelle et réglementaire d'un poste de travail
- Approvisionnement, réception, contrôle et stockage des denrées
- Préparation des denrées brutes et pré-élaborées.
- Cuissons et remises en température.
- Production de hors d'oeuvre, pâtisseries, desserts, appareils salés ou sucrés, fonds et sauces de base, grillades, snackings
- Dressage, mise en valeur et distribution des préparations culinaires

ACCUEIL, COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTELLERIE

- Accueil, renseignement et prise en charge du client
- Valorisation et vente de prestations
- Planification des réservations
- Entretien et remise en état des locaux, du matériel, du mobilier
- Gestion et entretien du linge
- Mise en place des locaux - valorisation des différents espaces
- Dresser les buffets

ACCUEIL, COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

- Techniques de base et gestes professionnels du service en salle
- Dressage, valorisation des préparations culinaires et distribution
- Préparation et services des boissons
- Gestion d'un fond de caisse

MODULES TRANSVERSAUX

- Français, mathématiques et anglais appliqués au domaine professionnel
- Communication : langage et attitudes
- Démarche éco-citoyenne et développement durable
- Connaissances et compétences numériques
- Prévention des risques professionnels et habilitations
- Découverte de l'environnement professionnel
- Techniques de recherche d'emploi
- Savoir-être en entreprise

