

Parcours vers les métiers de la restauration cuisine et service en bistro, brasserie et restaurant

Mis à jour le 14 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Motivation pour travailler dans le secteur d'activité.
Projet professionnel validé

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeur(euse)s d'emploi

Rythme

Temps plein

Durée en centre

455 heures

Durée en entreprise

70 heures

Validation

Formation non certifiante

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Suivi des activités en centre et en entreprise par un formateur référent, avec livret pédagogique
Evaluations orales et écrites tout au long de la formation
Examens blancs
Epreuves du Titre Professionnel en fin de formation

Possibilité de validation par blocs de compétences

Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :

Cette formation s'inscrit dans un parcours visant l'emploi dans les métiers de la restauration et permet de travailler en bistro, brasserie ou restaurant

Objectifs pédagogiques :

La formation s'articule autour des ateliers de pratique professionnelle en cuisine et en salle. Elle permet d'apporter des compétences professionnelles et comportementales attendues par les restaurateurs, L'accent est mis sur la capacité à s'organiser et à travailler en équipe. Cela permet l'acquisition des savoir-faire et des savoir-être déterminants pour favoriser l'insertion professionnelle. Durant la formation il y a 3 périodes de stages en entreprise pour une durée totale de 7 semaines.

Contenu

Module 1 Accueil et positionnement
Module 2 Technologie professionnelle – Cuisine
Module 3 Réalisation des productions culinaires
Module 4 Technologie service
Module 5 Acquérir des compétences en service (restaurant, brasserie, bar)
Module 6 HACCP
Module 7 Entretien des locaux et des équipements
Module 8 Compétences professionnelles transverses
Module 9 Environnement professionnel
Module 10 Travailler en sécurité, pratiquer les gestes de premier secours
Module 11 Renforcement des savoirs de base
Module 12 utiliser les outils numériques dans son environnement professionnel
Module 13 Sensibilisation aux violences sexuelles et sexistes
Module 14 Rechercher un emploi
Module 15 Mobilité
Module 16 Module additionnel langue anglaise
Module 17 Bien être et image de soi au travail
Module 18 Bilan de formation
Module 19 Stage en entreprise (7 semaines)

Modalités pédagogiques

Alternance de cours théoriques et pratique (la majorité des séquences de formation ont lieu en présentiel et une partie peut ponctuellement avoir lieu à distance)
Travaux pratiques en cuisine et restaurant pédagogiques

Profil des intervenants

Formateurs professionnels du Greta

Parcours vers les métiers de la restauration cuisine et service en bistro, brasserie et restaurant

Non

Nombre de participants

12 participant(e)s

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Formacode : 42752 ; 42757
- Code NSF : 221t
- Code ROME : G1602

Possibilité d'aménagement du parcours

Non

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques – mise en pratique professionnelle. Les modules s'enchaînent simultanément selon une progression pédagogique élaborée par l'équipe pédagogique et/ou dictée par la réglementation

Moyens pédagogiques

Cuisine et restaurant pédagogique avec accueil de clients
Salles de cours équipées – salle informatique équipées d'ordinateurs connectés à internet

Durée

Volume global : 455 heures
Heures d'enseignement : 385heures
Heures en entreprise : 70heures
Volume horaire par semaine : 35heures

Délais et modalités d'accès

de octobre 2024 à janvier 2025
Information collective de juin à septembre 2024

Financements possibles

TARIF

Parcours complet : 7625€ / personne

MODALITES DE FINANCEMENT

Financement Région Grand Est et FSE ou Pole-Emploi ou autre
Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

Poursuite de parcours

EQUIVALENCES et PASSERELLES :

SUITE DE PARCOURS : Poursuite de formation vers un CAP cuisine, un CAP Commercialisation et services ou un Bac Professionnel cuisine / restaurant

DÉBOUCHÉS : Emploi dans le secteur hôtel, café, restaurant
Contrat en alternance, CDD, CDI, Extra

Référent handicap

Parcours vers les métiers de la restauration cuisine et service en bistro, brasserie et restaurant

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

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap :
referent.handicap@gretasudchampagne.com
Référent(e) mobilité :
referent.mobilite@gretasudchampagne.com

Réseau

- GRETA CFA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards
10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)