

Métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Métiers et emplois 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 concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

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).
- Acquérir et valider les compétences réglementaires en termes d'hygiène et de sécurité : PRAP IBC, SST, habilitation électrique H0B0, HACCP

Contenu de la formation :

Restauration - Cuisine

- 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'œuvre, pâtisseries, desserts, appareils salés ou sucrés, fonds et sauces de base
- Dressage, mise en valeur et distribution des préparations culinaires

Restauration - Service

- Techniques de base et gestes professionnels du service en salle
- Dressage, valorisation des préparations culinaires et distribution

Hôtellerie- Réception

- Initiation aux techniques d'accueil et de gestion de clientèle
- Planification des réservations
- Coordination avec les autres services
- Comptabilité journalière, facturation, encaissement, contrôle des paiements différés

Hôtellerie- Hébergement et services d'étage

- Entretien et préparation des chambres, sanitaires et parties communes
- Gestion et entretien du linge
- Service des petits déjeuners

Modules transverses

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

Méthodes et outils pédagogiques :

- Formation en groupe

Modalités d'enseignement :

Formation partiellement à distance

Durée indicative en centre de formation :

476 heures

Durée indicative en entreprise :

280 heures

Pré-requis :

- Expérience professionnelle en Hôtellerie, Restauration recommandée
- Maîtriser les règles de base en français et en calcul Ne pas avoir de contre-indications médicales Être prêt-e à se conformer aux règles et contraintes des métiers visés.

GRETA SUD-NORMANDIE

Siège social : Allée Eugène Cabrol - BP 34 - 61101 Flers

N° SIRET : 19610021800029 - N° de déclaration d'activité : 2561P300061

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Modalités d'admission :

- Sur CV
- Sur dossier
- Sur entretien
- Sur tests

Niveau d'entrée :

Conseillé : sans niveau spécifique

Niveau de sortie :

niveau 2 (préqualification)

Validations :

- Être immédiatement et durablement employable (CDD /CDI)
- Valider les compétences réglementaires en termes d'hygiène et de sécurité : PRAP IBC, SST, habilitation électrique H0B0, HAC

Financement :

Financement individuel
Financement sur fonds publics

Tarif de référence :

12€/heure

Lieu(x) de formation :

La Ferté-Macé

Accès Handicapés :

Le référent handicap de l'agence se tient à la disposition des personnes en situation de handicap, de l'accueil jusqu'à la fin de la formation suivie.

Prochaines dates :

Formation du 11/10/2021 au 25/03/2022

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Eliane CHEVALIER
Téléphone : 02 33 98 48 50
Courriel : eliane.chevalier@ac-normandie.fr