

Parcours vers les métiers de la restauration (Spécialisation Cuisine/Pâtisserie/Commercialisation et Services en Hôtel – Café – Restaurant)

Mis à jour le 13 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Compréhension orale et écrite de la langue française et être dans une réelle démarche d'insertion

Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail en démarche d'insertion professionnelle ou ayant des souhaits de qualification ou de reconversion dans ce secteur

Rythme

Temps plein

Durée en centre

208 heures

Durée en entreprise

140 heures

Validation

- Attestation de formation et de compétences acquises
- Attestation SST

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation

Entrée et sortie permanente

Non

RNCP/RS : N.C.

Objectifs professionnels

Construire un parcours professionnel en permettant une insertion professionnelle durable dans les métiers de la restauration : cuisine, pâtisserie, commercialisation et services en HCR

Contenu

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX en commun

- Gestes professionnels de base
 - Image de soi et communication / Savoir-Être
 - Sauveteur Secouriste au Travail (SST)
 - Techniques de recherche d'emploi, Orient'Est
 - Mathématiques de base
- 1 option au choix :

CUISINE / PÂTISSERIE

- Approfondissement des gestes culinaires en cuisine
- Restauration rapide
- Pâtisserie

COMMERCIALISATION / SERVICES EN HCR

- Organisation des prestations, Gestes en salle/réception
- Organisation des prestations, Gestes en salle/réception
- Initiation à l'oenologie
- Anglais

Modalités pédagogiques

- Formateurs expérimentés dans la pédagogie des adultes
- Mises en situation professionnelles avec des apports théoriques, exercices pratiques, travaux individuels et en groupes.
- Utilisation des Plateformes techniques du Lycée Professionnel DARCHE

Profil des intervenants

Formateurs de l'Éducation Nationale et intervenants professionnels

Les plus

Taux de satisfaction

N.C., 1ère session

Réussite aux examens

N.C., 1ère session

Insertion professionnelle

N.C., 1ère session

Délais et modalités d'accès

Parcours vers les métiers de la restauration (Spécialisation Cuisine/Pâtisserie/Commercialisation et Services en Hôtel – Café – Restaurant)

Réunion d'information, tests, suivie d'entretiens individuels

Financements possibles

Prise en charge des frais de formation par la Région Grand-Est

Poursuite de parcours

- Débouchés : Commis de cuisine, serveur, employé d'étage
- Formation en continuité du parcours : CAP Cuisine, Pâtissier, CS en HCR

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037