

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

**EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION (FORMATION
PROFESSIONNALISANTE) / SOUS RÉSERVE DE
CONVENTIONNEMENT**

GRETA des Yvelines (78)
Collège Descartes - Fontenay le Fleury

OBJECTIFS

Préparer à l'exercice d'une activité de production en qualité d'employé polyvalent de restauration rapide notamment aux différents postes de travail en cuisine, au self-service, et en intégrant une ouverture sur le snacking et la tendance « Food Truck » .

CONTENU

Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable.

Module 1 - Apprentissage de la technologie et des techniques culinaires : Apprentissage des bases nécessaires à la compréhension de la transformation des denrées, à la découverte du métier et du vocabulaire technique, du matériel, des différents postes et à la réalisation de la production de cuisine dans le respect de la législation.

Module 2 - Communication et Commercialisation : Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration rapide. Effectuer la mise en place de la salle à manger. Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds et effectuer les encaissements.

Module 3 - Notions de gestion appliquée : Réalisation de travaux relatifs à la gestion des approvisionnements (commandes, méthodologie des stocks, inventaire). Effectuer des calculs de prix de revient et de vente, création d'une carte Snacking ou Food Truck en relation avec les compétences en commercialisation et les connaissances économiques et juridiques liées à l'entreprise.

Module 4 - Méthode HACCP et prévention des risques professionnels : La méthode HACCP (législation, microbiologie, hygiène des locaux, nettoyage et désinfection, organisation des postes de travail, stockage des déchets).

Module 5 -Prévention des risques professionnels ou majeurs

- L'ergonomie au poste de travail dans le cadre des préventions des risques liés au travail
- Rôle et missions des acteurs en matière de gestion des risques professionnels ou majeurs
- Les principaux dangers et risques en matière de prévention des risques professionnels
- Les documents et plans répertoriés dans les risques majeurs ou professionnels conformément à la réglementation en vigueur.

Les méthodes pédagogiques employées sont : mises en situation, ateliers pratiques et cours théoriques.

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Le candidat peut :

- s'orienter vers les métiers de cuisinier ou serveur
- acquérir des responsabilités managériales et devenir chef d'équipe ou manager de quart
- changer de secteur pour se tourner vers la restauration collective ou la restauration commerciale
- ouvrir un Food-Truck

TAUX DE RÉUSSITE

Nouvelle formation

PUBLICS

Demandeur d'emploi
Individuel
Jeune adulte en insertion

DURÉE

De 584 h, variable selon positionnement, dont 70 h en entreprise

DATES

Date de début : 12 décembre 2022

Date de fin : 21 avril 2023

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme
Savoir lire et écrire en français, connaître les opérations de base en mathématiques
Aptitude physique, station debout, horaires décalés, condition de travail au chaud et au froid

NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

VALIDATION

Attestation de fin de formation
Attestation de compétences
SST
Formation professionnalisante

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cours du jour
Face à face
Formation de groupe

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Formateur issu du milieu professionnel avec une forte expérience en cuisine, diplômé d'un CAP cuisine et d'une formation de "formateur" à l'institut Bocuse.

Accompagnement et individualisation.

Formation pour un groupe de 12 personnes maximum.

Moyens techniques :

- salle de formation avec vidéo-projecteur
- plateaux techniques de cuisine

Evaluation formative, contrôle en cours de formation

COÛT

Tarif tout public pour un parcours type (durée variable selon positionnement) : 6425 €. Demandeurs d'emploi : nous consulter. Ouverture sous réserve de 12 participants. Prix en vigueur au 26/03/2022

FINANCEMENT

Auto-financement
Pôle Emploi

DOMAINES PROFESSIONNELS

Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

GRETA DES YVELINES
01 30 85 78 78
contact@greta-yvelines.fr

CFC Référent : Isabelle THOMAS

RÉFÉRENT HANDICAP

BIKORO Agnès
contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

