

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

GRETA du Val d'Oise (95)

Collège Henri Wallon - 95140 Garges les Gonesse - Sous réserve de conventionnement de la Région Ile de France

OBJECTIFS

Le parcours de formation vise à découvrir les métiers de la filière et leur réalité afin de valider le projet professionnel et à s'initier aux premiers gestes d'un métier.

- Acquérir des compétences transversales nécessaires à l'employabilité
- Identifier et valoriser les compétences acquises dans un parcours personnel ou professionnel afin de les expliciter auprès d'un employeur ou d'un organisme de formation
- Se projeter et aborder en toute sécurité la suite de parcours (en formation certifiante, en emploi)
- Acquérir les outils indispensables et la méthodologie nécessaire pour effectuer une recherche d'emploi.

CONTENU

Mise en œuvre du projet / Bilan du projet

Dynamique d'apprentissage et travailler en collectif

Créer des conditions favorables à la réussite de son projet /Techniques de recherche d'emploi

Connaissance du monde professionnel

Initiation aux gestes professionnels

Communiquer en français à l'écrit et à l'oral, règles de base de calcul et du raisonnement mathématiques

Certificat Sauveteur Secouriste du Travail (SST) /Prévention des risques professionnels

TAUX DE RÉUSSITE

Pas d'examen sur ce parcours

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Salarié

DURÉE

De 280 h, dont 70h h en entreprise

DATES

Date de début : 20 mars 2025

Date de fin : 27 mai 2025

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

Maîtrise de la langue française

Savoir, lire, écrire compter (calculs de mathématiques de base)

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
Sauveteur Secouriste du Travail - SST

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Autonomie assistée possible
- Cours du jour
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations en cours de formation

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Commis de cuisine
CAP cuisine
CAP Pâtisserie
CAP commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant
CAP Boulangerie
Titre professionnel agent d'hôtellerie
Titre professionnel agent de restauration

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Etapes de recrutement :
Information collective
Test d'entrée
Entretien de motivation

Suivi pédagogique personnalisé
Pas de certification - Attestation de compétences

Taux de satisfaction clients : 100 % en 2022-2023

COÛT

"Tarif tout public pour un parcours type : 2 562 € sous réserve de 10 participants"
" Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

FINANCEMENT

- Région Ile-de-France
Formation en cours de conventionnement par la Région Ile de France

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Accueil Greta Val d'Oise
01 34 48 59 00
contact@greta-95.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Christine Matias
contact@greta-95.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Le Greta du Val d'Oise, organisme de formation de l'Education Nationale recevant du public, applique les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Afin que la formation soit accessible à tous, des mesures peuvent être mises en place pour compenser les situations de handicap (matérielles et/ou pédagogiques). Vous pouvez contacter notre référente Handicap pour bénéficier d'un accueil et d'un échange sur les aménagements possibles.