

## 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.