

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

# DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

**GRETA des Hauts-de-Seine (92)**  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## 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

## PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Salarié

## DURÉE

De 280 h, dont 70 h en entreprise

## DATES

Date de début : 05 septembre 2024

Date de fin : 02 novembre 2024

## PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis

Maîtrise de la langue française

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

## NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

## VALIDATION

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

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Formation de groupe

## 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

Vous pouvez candidater en déposant vos CV et lettre de motivation en cliquant directement en haut de la fiche sur : nous contacter.

Ou par mail à l'adresse : [contact@greta-92.fr](mailto:contact@greta-92.fr) (en précisant l'intitulé de la formation)

## COÛT

Financement pris en charge par la Région. Individuels nous consulter

## FINANCEMENT

- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- Entreprise et OPCO

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Agence commerciale  
Téléphone : 01 46 99 92 92  
Email : [contact@greta-92.fr](mailto:contact@greta-92.fr)

## RÉFÉRENT HANDICAP

Carole Marie  
[contact@greta-92.fr](mailto:contact@greta-92.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 vous accompagne avant, pendant et après votre parcours.

Un référent handicap complète une équipe dédiée pour mobiliser les ressources matérielles, pédagogiques et organisationnelles et ainsi faciliter votre réussite.