Métiers, formation, expérience professionnelle : La Région vous aide à faire le BON CHOIX!

Des questions sur son avenir professionnel?

Des ressources pour s'informer sur les métiers et formations : orientest.fr





ON SE REVOIT



Au GRETA Sud Champagne

Sur RDV par téléphone Au 03 25 05 99 10 ou par mail

Laurent.figueiredo@gretasudchampagne.com





1 Avenue Marcel Paul 52100 SAINT-DIZIER







LES MÉTIERS DE

LA RESTAURATION

SUR UN PLATEAU

FORMATION FINANCÉE PAR













Des professionnels de la restauration vous parlent de leur métier

C'est le moment de poser VOS QUESTIONS!

Quelques pistes pour vous guider:

- → Je débute, vous me prenez?
- → Quel profil recherchez-vous?
- → Le diplôme, c'est important?

Dans les coulisses du restaurant pédagogique :

VISITE DES LOCAUX

On suit le guide!



On met la main à la pâte

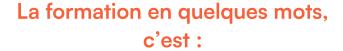
On poursuit ce bon moment par un atelier cuisine et service... montrez VOS TALENTS!

Voici les ingrédients:

- → Œufs
- → Fau
- → Beurre
- → Farine
- → Sel (une pincée)
- → Sucre ou fromage

Alors c'est quoi?

Pour le savoir, venez en cuisine et enfilez votre équipement puis direction le restaurant pour le service. On vous attend!



1 Formation professionnalisante

6 mois pour apprendre les métiers de serveur et cuisinier

2 services par semaine en conditions réelles au restaurant pédagogique du lycée St-Exupéry (mardi soir et mercredi midi)

2 stages en entreprise

Du 02/11/2023 au 24/05/2024



