

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



Les aides régionales pour réussir
sa formation : grandest.fr
(rubrique : vos aides régionales)



**ON SE REVOIT
Avant LE 11 OCTOBRE 2023**



Au GRETA Sud Champagne
1 Avenue Marcel Paul
52100 SAINT-DIZIER

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

Laurent.figueiredo@gretasudchampagne.com

FORMATION FINANCÉE PAR



LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION SUR UN PLATEAU



27/09 ou 04/10/2023



ENTRÉE

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 !



PLATS

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
- ↳ Eau
- ↳ Beurre
- ↳ Farine
- ↳ Sel (une pincée)
- ↳ Sucre ou fromage

Alors c'est quoi ?

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



DESSERT

La formation en quelques mots, c'est :

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



« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur. » Théodore Zeldin