RÉSEAU DES GRETA
RÉGION ACADÉMIQUE NORMANDIE
GRETA ELBEUF VALLÉE DE SEINE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta ELBEUF VALLÉE DE SEINE ACADÉMIE DE NORMANDIE

EDUFORM

QUALIF

RÉFÉRENT HANDICAP

SITE ACCESSIBLE

OBJECTIFS	■ Acquérir une qualification professionnelle permettant d'occuper un emploi dans le domaine de la restauration collective ■ Développer les compétences nécessaires aux différents postes en cuisine, au self-service, à la caisse ou à la plonge ■ Mettre en place des recherches actives d'emploi dans le secteur de la restauration A la fin de la formation les candidats sont prêts à intégrer le marché du travail.
PUBLIC	■ Demandeurs d'emploi inscrits ou non à Pôle emploi : - sortis de formation initiale depuis plus de 9 mois sauf jeunes sans qualification de niveau V (CAP,BEP) suivis par la Mission Locale dans le cadre de la Plateforme de Suivi et d'Appui aux Décrocheurs (PSAD) - sortis de formation du programme Qualif depuis plus de 12 mois ■ Salariés en contrat aidé ou sous contrat dans une structure d'Insertion par l'Activité Economique (IAE)
PRE-REQUIS & CONDITIONS D'ACCES	Bénéficier d'un niveau de culture générale suffisant en français pour exercer le métier visé Maîtriser les opérations courantes en mathématiques Etre dans une dynamique de projet professionnel pour le métier visé et la formation (degré de motivation, d'implication et cohérence du projet) Etre mobile
CONTENU	▪ Module d'intégration ▪ S'initier aux techniques culinaires de base et aux démarches de sécurité alimentaire ▪ Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts ▪ Accueillir les clients ▪ Assurer le service en distribution self-service ▪ Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des PCEA (Préparations culinaires élaborées à l'avance) ▪ Assurer l'encaissement ▪ Réaliser le lavage en machine de la vaisselle ▪ Français — SST ▪ Mathématiques — Module Digital ▪ Développement durable — Accompagnement à l'insertion professionnelle
METHODES PEDAGOGIQUES	Parcours et pédagogie individualisés Méthodes actives basées sur l'alternance de travaux pratiques et de cours théoriques
TAUX DE REUSSITE ET D'INSERTION	100% de réussite, 70% d'insertion en 2020
INTERVENANTS	Formateurs habilités à dispenser la formation et expérimentés en formation continue des adultes
DATES ET DUREES	**Formation du 8 novembre 2021 au 8 avril 2022** 490 heures en centre 217 heures en entreprise
VALIDATION	**Titre professionnel Agent(e) de restauration (niveau 3)** CCP Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » CCP Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance CCP Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service CCP Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle HACCP, SST, TOSA
LIEUX DE FORMATION	GRETA Elbeuf Vallée de Seine - Antenne de Louviers - Lycée Les Fontenelles Chemin des Fontenelles 27400 LOUVIERS Decrétot - 7 rue de la Gare 27400 LOUVIERS
PRIX	Nous consulter
FINANCEMENT	Apprentissage, contrat de professionnalisation, CPF ou transition professionnelle.

Contacts **Jean-Jacques VOILLEQUIN, conseiller en formation continue**
Nora MECHKOUR, assistante

02 32 40 94 94 / 02 32 96 94 94
hotellerie.restauration@greta-elbeuf.fr