

## ACCES A LA QUALIFICATION DES METIERS DE BOUCHE ET DE L'ALIMENTATION

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 210 heures

Durée en entreprise : 105 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

Pourcentage à distance : 5%

### DATES PREVISIONNELLES

Du 11/09/2024 au 15/11/2024.

### LIEUX DE FORMATION

GRETA Seine-Saint-Denis

Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

### CONTACT

GRETA Seine-Saint-Denis

GRETA 93 Pôle Recrutement

Tél : 01 49 37 92 55

GRETA93@AC-CRETEIL.FR

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### CODES

NSF : 221

Formacode : 21554

Code Rome : D1102

### OBJECTIFS

- Découvrir les métiers de la filière des métiers de bouche et leur réalité afin de valider le projet professionnel;
- S'initier aux premiers gestes du métier;
- Acquérir les compétences transversales nécessaires à l'employabilité;
- Identifier et valoriser les compétences acquises dans un parcours personnel et professionnel afin de les expliciter auprès d'un employeur ou d'un organisme de formation;
- Se projeter et aborder en toute sécurité le suite de parcours (en formation certifiante, en emploi);
- Acquérir les outils indispensables et la méthodologie nécessaire pour effectuer une recherche d'emploi

### PRE-REQUIS

Avoir suivi une scolarité au moins jusque la 3ème

Projet professionnel validé ou partiellement validé sur l(s) métier(s) visé(s)

Aucune contre-indication médicale

### POSITIONNEMENT

pédagogique

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Entretien, tests

Inscriptions du 27/01/2024 au 15/03/2024 au GRETA Seine-Saint-Denis à Aubervilliers.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

### CONTENUS

▶ Se remettre dans une dynamique d'apprentissage et travailler en collectif	9h
▶ Communication et savoir-être	9h
▶ Connaissance de l'entreprise et de son secteur d'activités	14h
▶ Initiation aux pratiques professionnelles des métiers de bouche	70h
▶ Communication en français à l'écrit et à l'oral	28h
▶ Utiliser les règles de base de calcul et du raisonnement mathématique	35h
▶ Enjeux du développement durable	6h
▶ Utiliser les techniques usuelles de l'information et de la numérique	25h
▶ Prévention des risques professionnels - préparation à la certification de SST	14h

### VALIDATION

- ▶ attestation des acquis de formation

### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

CAP Cuisine

CAP Pâtisserie

Pour candidater à l'une de nos actions de formations, merci, de nous transmettre un CV et une lettre de motivation par mail, à l'adresse suivante : [greta93@ac-creteil.fr](mailto:greta93@ac-creteil.fr)