RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta SEINE-SAINT-DENIS ACADÉMIE DE CRÉTEIL

PERSONNEL POLYVALENT EN RESTAURATION (PROFESSIONNALISANT)

Taux de satisfaction : 97.00 %

Taux de réussite : 86.00 %

Taux d'insertion : 74.00 %

PUBLIC VISÉ

Tout public

Individuels payants

FNE

LE + DE LA FORMATION

Formation à un ensemble de tâches variées qui permet une bonne employabilité. Intérêt des horaires de travail plus classiques que dans la restauration traditionnelle.

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 230 heures

Durée en entreprise : 105 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 26/09/2022 au 06/12/2022.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Seine-Saint-Denis

Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

CONTACT

GRETA Seine-Saint-Denis

Safia Bouamama

Tél : 01 49 37 92 55

greta93@ac-creteil.fr

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Tarif heure stagiaire : 12,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

FINANCEMENTS

Type de financement :

Individuels payants, FNE

CODES

NSF : 221

Formacode : 42708

Code Rome : G1603

OBJECTIFS

Préparer et assembler des produits, des plats simples et en effectuer la vente selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)
Aucune contre-indication médicale
Sens du travail en équipe
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

POSITIONNEMENT

pédagogique

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective, test de positionnement et entretien collectif
Inscriptions du 01/09/2022 au 10/10/2022 au Lycée François Rabelais à Dugny.

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Module 1 - Acquérir les compétences de base en lien avec les techniques de base culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP)
- Module 2 - Réaliser le service de préparation des matières premières alimentaires, l'assemblage, dressage des hors d'œuvre et des desserts
- Module 3 - Assurer le service client, la commercialisation des produits et prise en main du logiciel de gestion des plateaux repas
- Module 4 - Entretien des locaux, des matériels et du linge

DOMAINES TRANSVERSAUX

- Module 5 - Le développement durable
- Module 6 - Techniques de Recherche d'Emploi et accompagnement vers l'emploi

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

- 3 semaines soit 105 h

VALIDATION

- attestation des acquis de formation

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le personnel polyvalent de restauration travaille dans des structures de restauration collective (self-service, restaurants d'entreprise, hôpitaux, maisons de retraite, cantines scolaires) et peut occuper simultanément plusieurs postes : préparation culinaire, dressage, service client et gestion des plateaux-repas