

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

# DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

GRETA du Val d'Oise (95)

Collège Henri Wallon - 95140 Garges les Gonesse

### OBJECTIFS

Le parcours de formation vise à découvrir les métiers de la filière et leur réalité afin de valider le projet professionnel et à s'initier aux premiers gestes d'un métier.

- Acquérir des compétences transversales nécessaires à l'employabilité
- Identifier et valoriser les compétences acquises dans un parcours personnel ou professionnel afin de les expliciter auprès d'un employeur ou d'un organisme de formation
- Se projeter et aborder en toute sécurité la suite de parcours (en formation certifiante, en emploi)
- Acquérir les outils indispensables et la méthodologie nécessaire pour effectuer une recherche d'emploi.

### CONTENU

Mise en œuvre du projet / Bilan du projet

Dynamique d'apprentissage et travailler en collectif

Créer des conditions favorables à la réussite de son projet /Techniques de recherche d'emploi

Connaissance du monde professionnel

Initiation aux gestes professionnels

Communiquer en français à l'écrit et à l'oral, règles de base de calcul et du raisonnement mathématiques

Certificat Sauveteur Secouriste du Travail (SST) /Prévention des risques professionnels

### TAUX DE RÉUSSITE

Pas d'examen sur ce parcours

### PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Salarié

### DURÉE

De 280 h, dont 70h h en entreprise

### DATES

Date de début : 21 mars 2024

Date de fin : 27 mai 2024

### PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

Maîtrise de la langue française

Savoir, lire, écrire compter (calculs de mathématiques de base)

### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

### VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences Sauveteur Secouriste du Travail - SST

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

## POURSUITE D'ACTIVITÉS

Commis de cuisine  
CAP cuisine  
CAP Pâtisserie  
CAP commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant  
CAP Boulangerie  
Titre professionnel agent d'hôtellerie  
Titre professionnel agent de restauration

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Envoyez votre CV et lettre de motivation à [contact@greta-95.fr](mailto:contact@greta-95.fr)

Le recrutement se déroulera en 3 temps :

- information collective
- test de recrutement
- entretien de motivation

Equipe de formateurs professionnels de la filière restauration . Suivi pédagogique personnalisé.

Taux de satisfaction clients : 100 %

Informations non contractuelles.

## COÛT

"Tarif tout public pour un parcours type : 2 562 € sous réserve de 10 participants"

" Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

## FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO
  - Pôle Emploi
- Formation en cours de conventionnement par la Région Ile de France

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Accueil Greta Val d'Oise  
01 34 48 59 00  
[contact@greta-95.fr](mailto:contact@greta-95.fr)

## RÉFÉRENT HANDICAP

Christine Matias  
[contact@greta-95.fr](mailto:contact@greta-95.fr)

