

Parcours vers le métier de cuisinier : Découverte cuisine – service

Mis à jour le 20 avril 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Pas de prérequis

Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi et jeunes de – de 26 ans en démarche d'insertion professionnelle souhaitant s'orienter vers le secteur de la restauration (cuisine ou service)

Rythme

Temps plein

Durée en centre

252 heures

Durée en entreprise

140 heures

Validation

Validation des acquis tout au long de la formation

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Certificat de réalisation et de compétences acquises
Certificat H.A.C.C.P.
Certificat S.S.T.

Entrée et sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

Acquérir, perfectionner ou valider des compétences professionnelles nécessaires à l'exercice des métiers de cuisinier ou serveur et permettre un accès au marché du travail ou une poursuite de parcours qualifiant en septembre 2022 (CAP Cuisine ou CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant)

Contenu

Tronc commun (147 heures)

- Présentation de l'environnement professionnel et découverte des métiers
- Module sécurité : S.S.T., H.A.C.C.P., initiation gestes et postures
- Module Image de soi
- T.R.E. – Lorfolio
- Bilans

Axe de spécialisation (105 heures)

- Cuisine : Approfondissement des gestes en production culinaire, pâtisserie, restauration rapide
- ou
- Service : Approfondissement des techniques en service salle/bar, initiation oenologie, anglais pro
- + 2 périodes en entreprise (2X70 heures)

Modalités pédagogiques

Notre démarche s'appuie sur notre expertise en pédagogie individualisée et interactive adaptée aux adultes.

Profil des intervenants

Les modules sont assurés par des formateurs et/ou enseignants certifiés du lycée Maryse Bastié ou des professionnels

Délais et modalités d'accès

- Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi)
- Recrutement : réunion d'information collective suivie d'entretiens individuels
- Admission après entretien et positionnement
- Se présenter avec son CV à jour et un stylo conformément aux règles sanitaires en vigueur

Financements possibles

Prise en charge des frais de formation par la Région Grand-Est

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins

Parcours vers le métier de cuisinier : Découverte cuisine – service

spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037