

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 en centre : 230 heures

Durée en entreprise : 105 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 02/02/2022 au 08/04/2022.

LIEUX DE FORMATION

GMTE93

Dugny - Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

GMTE93

Safia Bouamama

Tél : 01 49 44 42 70

gmte93.dugny@ac-creteil.fr

Référent handicap :

herve.muller@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

N° DOKELIO : SE_571361

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 06/01/2022 au 02/02/2022 au GRETA des Métiers et des techniques économiques du 93 à Neuilly-sur-Marne.

--

INFORMATIONS DIVERSES

Modalité de certification : Examen en fin de session

Accessible aux personnes en situation de handicap

Le centre est ouvert du Lundi au vendredi de 9h00 à 17h30

Les conditions générales de vente sont téléchargeables sur le site

<https://www.forpro-creteil.org/formation/greta/gmte93/>

--

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

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