

Goutez aux métiers de la restauration-CAVAILLON

PARCOURS PROFESSIONNALISANT

Le Métier

Cette formation professionnalisante vise à faire découvrir les différents métiers de la restauration, de former des personnels polyvalents et autonomes sur les différents postes du secteur de la restauration.

Objectifs

- Acquérir des compétences et de la polyvalence dans les métiers de la restauration
- Organiser et adapter son poste de travail
- Évaluer son travail
- Respecter les règles d'hygiène
- Augmenter son employabilité dans un métier en tension

Programme

Période d'intégration : Accueil, présentation des objectifs de formation,

Module 1 – Réaliser des préparations culinaires de base : Les taillages et les préparations de base autour des légumes, les œufs -Tailler, découper, habiller les viandes-Les préparations autour du poisson et des coquillages-Les cuissons par concentration -Les cuissons par expansion Les cuissons mixtes - Les jus, les sauces de base et les émulsions à chaud à froid -Hors-d'œuvre chauds

Module 2 – Produire des pâtisseries fraîches et desserts maison : Les pâtes-Les crèmes et la pâte à choux-La pâte feuilletée-Les pâtes levées-Le chocolat -Sucre, meringues et macarons -Les entremets

Module 3 – Appréhender l'importance de l'accueil dans un restaurant :Appréhender l'importance de l'accueil dans un restaurant-Déroulement du service en salle et ses différentes étapes-Production dirigée : Réalisation d'un service avec clients tests

Module 4 – Initiation à la sommellerie : Décrire les vins pour en évaluer leurs qualités afin de pouvoir sélectionner, communiquer, conseiller-Décrypter les étiquettes des vins-Expliquer le contexte de notre région viticole et de leurs vins pour promouvoir le patrimoine local-Servir le vin dans les conditions optimales de consommation, de valorisation et de vente auprès de tout public-Appliquer les grands principes des accords mets et vins pour un meilleur conseil au client-Accorder les vins aux mets choisis-Faire goûter le vin à table en respectant les règles de bienséance-Servir le vin dans les conditions optimales de consommation

Module 5 – Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale :

Les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale-Les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène-Les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne-Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture-La mise en œuvre des principes de l'hygiène en restauration commerciale

Module 6 – TRE : Apprendre à effectuer une recherche d'emploi efficace-Découvrir et exploiter les différents modes de candidature-Identifier les attentes des employeurs pour une rédaction structurée et adaptée-Construire et rédiger le CV en fonction du projet et des offres ciblées-Accompagner à la rédaction de la lettre de motivation-Apporter des conseils pratiques pour valoriser sa candidature-Connaître les nouvelles techniques de recrutement-Faire une enquête métiers-Préparer et réussir son entretien d'embauche-Développer son réseau professionnel-Adapter sa communication verbale et non verbale et sa posture professionnelle.

Période en entreprise 4 semaines

35h hebdo

Formation professionnelle

308 heures en centre (parcours complet)

140 heures en entreprise

Remise à niveau et/ou Séances Formatives Innovantes

Maximum 20% du temps de formation professionnelle en centre

Appui pédagogique Maximum 5 heures par semaine

Appui à la recherche d'emploi Maximum 21h en centre

Durée ajustable en fonction des acquis et des besoins

Public

Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi, public visé par le PIC

Prérequis

Projet professionnel en accord avec les objectifs de formation Aptitude physique, station debout, horaires décalées, condition de travail au chaud et au froid

Validation

Attestation de fin de formation

Attestation de compétences

Attestation " Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale"

Contact :

Responsable de formation : Gil CADIÈRE

Mail : assistante.hotellerie.restauration@greta-cfa-84.fr

Tél. : 04.90.51.28.19

Dates : 18/11/2024 AU 25/03/2025

ICOP : 04/11/2024