

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

PRÉPARATION ET INITIATION AUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE LA SALLE

GRETA des Yvelines (78)
Lycée Jean Moulin au Chesnay

OBJECTIFS

Plongez au cœur d'un univers passionnant et riche en opportunités : la découverte des Métiers de la Restauration et du Service. Cette formation a pour vocation de vous offrir une découverte concrète et immersive de ces métiers afin de vous guider dans vos choix de formation ou de carrière.

Vous découvrirez le plaisir de travailler l'art culinaire, et le service en restauration. Ce parcours est conçu pour vous accompagner vers un avenir qui vous ressemble en ayant une vision globale du métier.

CONTENU

Formation qui vise à découvrir des métiers, des savoir-faire, des savoirs être, des gestes sur des secteurs en fort besoin de nouveaux talents.

7 semaines de formation en ateliers professionnels au sein de l'établissement suivi d'un stage pratique de 2 semaines:

Modules de formation:

Présentation du secteur: savoir-être, posture, relation client (50h)

Boulangerie/pâtisserie: Tartes, crèmes, pesée, production (60h)

Cuisine: Techniques de base, sauces, dressage, cuissons (60h)

Service en salle: Dressage, prise de commande, techniques (50h)

STAGE PRATIQUE:

Immersion en entreprise afin de consolider la découverte du métier et l'employabilité.

TAUX DE RÉUSSITE

95%

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Autre

DURÉE

De 290 h, dont 70 h en entreprise

DATES

Date de début : 05 janvier 2026

Date de fin : 20 février 2026

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis

Cette formation s'adresse à toute personne sans emploi, en reconversion professionnelle et en besoin d'orientation, à partir de 16 ans et plus

NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

VALIDATION

- Attestation de compétences
- Attestation de compétences aux métiers de la Restauration & Salle

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

test de positionnement et entretien personnalisé.

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Poursuite de parcours en cap cuisine- cap boulangerie- cap pâtisserie ou autre selon profil et filière choisie

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pédagogie centrée sur la manipulation et la réalisation des gestes professionnels.

La formation est non certifiante et se valide au fur et à mesure des projets pratiques.

La formation se clôture par 3 mois de stage pour approfondir la connaissance métier.

Faisant part à la pratique, cette formation vise à découvrir des métiers, des savoir-faire, des gestes et des environnements professionnels sur des secteurs en fort besoin de recrutement. Le parcours s'articule entre des sessions de formation et immersion en entreprise.

COÛT

3080

FINANCEMENT

- Auto-financement
- Projet de transition Pro
- France Travail

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

almira.sahinovic@ac-versailles.fr
06 18 75 09 87

RÉFÉRENT HANDICAP

Agnes Bikoro
agnes.bikoro@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accessibilité aux personnes en situation de Handicap
Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

