

Employé (e) polyvalent (e) de restauration

Date de mise à jour : 27/07/2020 | Identifiant OffreInfo : 18_3800

Information fournie
par :
AGEFMA - CARIF
Martinique

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

Etre formé (e) à l'acquisition de connaissances technologiques et la maîtrise de compétences techniques :

- 1 pour assurer la polyvalence du métier en lien avec la diversité des tâches relevant: - de la préparation culinaire, - de la mise en place des espaces (distribution, vente), - de la mise en valeur des plats, - du service (consommation sur place, à emporter) - du réapprovisionnement en cours du service, - de l'encaissement, - la remise en état des lieux (nettoyage des locaux, matériels, de la vaisselle).
- 2 pour faire face à la polyvalence inhérente aux nombreuses possibilités de l'insertion professionnelle: - restauration collective publique, privée, associative (administrations, entreprises, établissements de santé, milieux scolaire, universitaire, villages de vacances, parcs de loisirs) - restauration privée, - restauration rapide, cafétéria, - restauration sous forme de self service, - entreprises de fabrication de plateaux conditionnés pour restauration embarquée (terre, mer, air)

Programme de la formation

- Module 1: Connaissances technologiques
- Module 2 : Communication, développement de compétences relationnelles,
- Module 3 : Approvisionnement, réception des marchandises, entreposage, organisation et préparation des activités, gestion des stocks
- Module 4 : Techniques culinaires
- Module 5 : Les activités de services
- Module 6 : La remise en état des locaux, équipements et matériels
- Module 7 : Hygiène et sécurité des aliments
- Module 8 : Prévention des risques professionnels, prévention santé en lien avec les problématiques environnementales, préparation au certificat de SST
- Module 9 : Bases du service des boissons et du vin
- Module 10 : Fondamentaux d'une conversation simple liée à l'accueil d'un client parlant anglais

Validation et sanction

Obtention du certificat

Type de formation

Non certifiante

Sortie

Métiers visés

Code Rome

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

490 heures en centre, 210 heures en entreprise

Conventionnement : Non

Financier(s)

Etat - Autre

Conditions d'accès

Public(s)

Demandeur d'emploi, Jeune, Salarié

Modalités de recrutement et d'admission

<p>Contacter l'organisme</p>

Niveau d'entrée : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

jeune de moins de 26 ans

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

GRETA ACADEMIE DE MARTINIQUE - Site Lycée[...]

Quartier Cheval Blanc

97222 - Bellefontaine

Responsable :

Téléphone fixe :

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

Responsable : Mr Emile ALONZEAU

Téléphone fixe :

fax :

Site web :

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

GRETA ACADEMIE DE MARTINIQUE

SIRET: 19972532600045

Responsable :

Téléphone fixe :

Site web :

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 15/11/2019 au 30/10/2020

débutant le : 15/11/2019

Adresse d'inscription

GRETA ACADEMIE DE MARTINIQUE - Site Lycée[...]

Quartier Cheval Blanc

97222 - Bellefontaine

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes

Organisme responsable

GRETA ACADEMIE DE MARTINIQUE

SIRET : 19972532600045

Adresse

GRETA ACADEMIE DE MARTINIQUE

Im. Les Palmiers Caryota

Bois Carré

97232 - Le Lamentin

Téléphone fixe : 0596 50 45 75

Contactez l'organisme