

Professionnalisation vers les métiers de la petite restauration « au comptoir »

Mis à jour le 2 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des bases en compréhension et expression en français et connaissances en mathématiques

Validation du projet professionnel et mise en place d'un plan d'action pour la suite du parcours

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Public visé

Demandeurs d'emploi souhaitant s'orienter vers les métiers de la restauration, vente en produits alimentaires, traiteur, pizzaiolo, serveur en restauration.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

397 heures

Validation

- Après réussite aux épreuves proposées par la branche professionnelle : validation par un CAP ou un CQP de niveau 3
- Si les stagiaires ne réussissent pas les épreuves, il leur est délivré une attestation d'acquis

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Les stagiaires sont évalués tout au

Objectifs professionnels

Obtenir une validation totale ou partielle des qualifications de niveau 3 :

- CAP Vente en produits alimentaires (Equipier polyvalent commerce – EPC)
- CAP Charcutier Traiteur
- CQP Serveur (en restauration ou au comptoir)
- CQP Responsable de point de restauration (RPR)

A l'issue de la formation, l'apprenant de la professionnalisation Métiers de la restauration pourra évoluer comme : Agent de restauration, employé de restauration rapide/ charcutier traiteur / serveur de restaurant/ Vente en produits alimentaires/ Responsable point de vente restauration, restauration rapide.

Contenu

- **Parcours commun (parcours moyens 397 heures)**
Construction de projet : 20 heures
Techniques de recherche d'emploi : 18 heures
Savoir être professionnel : 28 heures
HACCP : 14 heures
SST (Sauveteur secouriste au travail) 14 heures
- **En fonction du niveau et des besoins :**
Langue : 50 heures
Enseignements généraux : 70 heures
- **Enseignements professionnels (en fonction du diplôme préparé)**
CAP EPC : 335 heures
CAP Charcutier Traiteur : 345 heures
CQP RPR : 230 heures
CQP Serveur : 350 heures

Modalités pédagogiques

- Formation de groupe avec des périodes de suivi individualisé
- Face à face pédagogique en salle banalisée pour les cours de technologie et les cours transverses
- Activité pratique sur plateau technique
- Période d'immersion en entreprise avec visite du formateur référent

Professionnalisation vers les métiers de la petite restauration « au comptoir »

long de la formation par leurs formateurs en centre et sont également évalués en entreprise lors de visites de stage.

CAP : Certification en Contrôle en Cours de formation. Possibilité de ne s'inscrire qu'à une partie des blocs de compétences et d'obtenir le diplôme partiellement.

CPQ : Possibilité de choisir les blocs de compétences ou la validation totale

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code NSF : 221
- Code ROME : G1602, G1404, G1601

Profil des intervenants

Formateurs spécialisés, titulaires de l'Éducation nationale avec parcours en hôtellerie-restauration et vente en produits alimentaires.

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Processus de recrutement articulé en plusieurs étapes :

- Échange sur le projet de formation en cuisine avec le conseiller référent, lequel émet un premier avis
- Participation à une réunion d'informations collective au Greta Alsace Sud
- Entretien avec le conseiller en formation continue du Greta Alsace Sud avec test de sélection

Financements possibles

- Financement : Région Grand Est
- Autres financements : nous consulter
- Tarif horaire : 10,5€/heure

Tarif donné à titre indicatif (hors formation financée par la Région Grand Est), variable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter. Le Greta n'est pas assujéti à la TVA.

Poursuite de parcours

Poursuite d'études :

- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- MC Organisateur de réception
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Professionnalisation vers les métiers de la petite restauration « au comptoir »

Débouchés :

- Agent de restauration, employé de restauration rapide/ charcutier traiteur / serveur de restaurant/ Vente en produits alimentaires/ Responsable point de vente restauration, restauration rapide

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.com