FRANÇAIS LANGUE ETRANGERE MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Permettre aux stagiaires de se professionnaliser et de se former aux techniques de base de la cuisine française dans la restauration traditionnelle, commerciale ou collective et d'acquérir les compétences linguistiques dans les métiers de l'hôtellerie-restauration afin de pouvoir être opérationnel en situation de travail.

Contenus

La partie professionnelle : Travailler en brigade de cuisine en appliquant ses règles d'organisation, Réceptionner, conditionner et stocker des produits, Réaliser des plats, appareils et recettes de base, Mettre en place le service des petits-déjeuners, Appliquer le protocole de nettoyage des chambres, Connaître et respecter les règles de l'hygiène et de la sécurité (alimentation, matériel, locaux). La partie linguistique : Connaître le lexique des ingrédients et des modes de préparation, Connaître le lexique des ustensiles, du matériel et de l'équipement, Connaître le lexique des locaux affectés à la cuisine et au service, Comprendre les consignes et les commandes orales, Comprendre les documents écrits de travail (plannings de travail, bons de livraison, fiches techniques), Communiquer avec l'équipe de travail.

Pré-requis

Niveau A1 écrit et oral sur l'échelle du CECRL - Aptitude au travail en équipe - Disponibilité et acceptation des contraintes horaires

Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien et positionnement.

Public concerné

Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 432h
- Nombre d'heures en entreprise : 105h
- Nombre d'heures au total : 537h

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques et pratiques sur plateaux techniques.
Périodes de stage en entreprise

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Évaluation de la période en entreprise

Validation

Attestation de compétences.

Modalité de financement

- Financement France Travail

Tarif

Prix maximum : 15€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Nouvelle formation

Débouchés et poursuites d'études

Emploi : commis de cuisine dans la restauration traditionnelle commerciale ou collective, employé(e) polyvalent(e) de restauration, employé(e) d'étage, service de petit déjeuner.

Il est possible de poursuivre la formation par le CAP cuisine ou le CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ou le titre professionnel Employé polyvalent de restauration.

Information(s) diverse(s)

Vigilances et contre-indications éventuelles : port de charge, posture debout prolongée et environnement bruyant.

Formation réalisée par
GRETA Auvergne
Chamalières
Site de formation
Lycée Valéry Giscard d'Estaing
63400 - Chamalières

Contact
Céline TAILLEFUMIER
04 44 44 95 95
greta-auvergne@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE