

01/10/2024 au 30/01/2025

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formé·e·s et mis·es en situation concrète pour être opérationnel·le·s le plus rapidement possible et favoriser ainsi un accès/retour à l'emploi sur la base d'une expérience significative.

PROGRAMME

Accueil et Accompagnement : Assurer la réussite du parcours de formation et le retour à l'emploi à l'aide de module de techniques de recherche d'emploi

HACCP : Appréhender les risques de contamination et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité

Technologie Culinaire : développer votre culture professionnelle et maîtriser le vocabulaire technique en français et en anglais.

ORT : Organiser le travail de manière rationnelle

Travaux Pratiques : Réaliser les travaux pratiques préalables au service en restauration

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

Réaliser le service en restauration

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Les semaines de formation s'organisent autour d'un rythme bien défini : Tous les travaux pratiques sont précédés d'une séance de technologie et d'ORT.

Tout au long de la formation un travail sur la recherche d'emploi est effectué lors des séances de TRE.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'ACTION

Les évaluations sont centrées sur la maîtrise des gestes professionnels. Après l'épreuve pratique, un jury, constitué de professionnels du métier, se prononce, après un entretien final avec le candidat.

LA FORMATION EST SANCTIONNÉE PAR

1 D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s)

b) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat

c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

OBJECTIFS

Acquérir les compétences de la production, du dressage, du service, de la relation client, de la gestion des stocks et de l'encaissement

PUBLICS

Bénéficiaires du RSA habitant le 93 ou Demandeurs d'emploi

PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes (niveau DELF A2 acquis).

Valider un projet professionnel en restauration

DURÉE DE LA FORMATION

500 h au centre de formation, semaines de 30h, du lundi au vendredi dont 140 heures de stage en entreprise.

12 personnes maximum par session

TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations

CONTACTS

Tel : 01.72.59.89.19

Email : formation@lesrelaissolidaires.fr

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500

Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A