

# Parcours vers les métiers de la restauration cuisine et service en bistro, brasserie et restaurant

Mis à jour le 14 juin 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Motivation pour travailler dans le secteur d'activité.  
Projet professionnel validé

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Demandeur(euse)s d'emploi

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

455 heures

## Durée en entreprise

70 heures

## Validation

Formation non certifiante

## Certification

Non

## Modalités d'évaluation

Suivi des activités en centre et en entreprise par un formateur référent, avec livret pédagogique  
Evaluations orales et écrites tout au long de la formation  
Examens blancs  
Epreuves du Titre Professionnel en fin de formation

## Possibilité de validation par blocs de compétences

## Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :

Cette formation s'inscrit dans un parcours visant l'emploi dans les métiers de la restauration et permet de travailler en bistro, brasserie ou restaurant

Objectifs pédagogiques :

La formation s'articule autour des ateliers de pratique professionnelle en cuisine et en salle. Elle permet d'apporter des compétences professionnelles et comportementales attendues par les restaurateurs, L'accent est mis sur la capacité à s'organiser et à travailler en équipe. Cela permet l'acquisition des savoir-faire et des savoir-être déterminants pour favoriser l'insertion professionnelle. Durant la formation il y a 3 périodes de stages en entreprise pour une durée totale de 7 semaines.

## Contenu

Module 1 Accueil et positionnement  
Module 2 Technologie professionnelle – Cuisine  
Module 3 Réalisation des productions culinaires  
Module 4 Technologie service  
Module 5 Acquérir des compétences en service (restaurant, brasserie, bar)  
Module 6 HACCP  
Module 7 Entretien des locaux et des équipements  
Module 8 Compétences professionnelles transverses  
Module 9 Environnement professionnel  
Module 10 Travailler en sécurité, pratiquer les gestes de premier secours  
Module 11 Renforcement des savoirs de base  
Module 12 utiliser les outils numériques dans son environnement professionnel  
Module 13 Sensibilisation aux violences sexuelles et sexistes  
Module 14 Rechercher un emploi  
Module 15 Mobilité  
Module 16 Module additionnel langue anglaise  
Module 17 Bien être et image de soi au travail  
Module 18 Bilan de formation  
Module 19 Stage en entreprise (7 semaines)

## Modalités pédagogiques

Alternance de cours théoriques et pratique (la majorité des séquences de formation ont lieu en présentiel et une partie peut ponctuellement avoir lieu à distance)  
Travaux pratiques en cuisine et restaurant pédagogiques

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels du Greta

# Parcours vers les métiers de la restauration cuisine et service en bistro, brasserie et restaurant

Non

## Nombre de participants

12 participant(e)s

## Entrée et sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Formacode : 42752 ; 42757
- Code NSF : 221t
- Code ROME : G1602

## Possibilité d'aménagement du parcours

Non

## Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques – mise en pratique professionnelle. Les modules s'enchaînent simultanément selon une progression pédagogique élaborée par l'équipe pédagogique et/ou dictée par la réglementation

## Moyens pédagogiques

Cuisine et restaurant pédagogique avec accueil de clients  
Salles de cours équipées – salle informatique équipées d'ordinateurs connectés à internet

## Durée

Volume global : 455 heures  
Heures d'enseignement : 385heures  
Heures en entreprise : 70heures  
Volume horaire par semaine : 35heures

## Délais et modalités d'accès

de octobre 2024 à janvier 2025  
Information collective de juin à septembre 2024

## Financements possibles

### TARIF

Parcours complet : 7625€ / personne

### MODALITES DE FINANCEMENT

Financement Région Grand Est et FSE ou Pole-Emploi ou autre  
Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

## Poursuite de parcours

### EQUIVALENCES et PASSERELLES :

**SUITE DE PARCOURS** : Poursuite de formation vers un CAP cuisine, un CAP Commercialisation et services ou un Bac Professionnel cuisine / restaurant

**DÉBOUCHÉS** : Emploi dans le secteur hôtel, café, restaurant  
Contrat en alternance, CDD, CDI, Extra

## Référent handicap

# Parcours vers les métiers de la restauration cuisine et service en bistro, brasserie et restaurant

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap :  
[referent.handicap@gretasudchampagne.com](mailto:referent.handicap@gretasudchampagne.com)  
Référent(e) mobilité :  
[referent.mobilite@gretasudchampagne.com](mailto:referent.mobilite@gretasudchampagne.com)

## Réseau

- GRETA CFA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards  
10000 Troyes
- [contact@gretasudchampagne.com](mailto:contact@gretasudchampagne.com)
- 03 25 71 23 80
- [www.gretasudchampagne.com](http://www.gretasudchampagne.com)
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)