

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

SAS DE PRÉPARATION ET DE DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DES HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

GRETA des Hauts-de-Seine (92)
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

OBJECTIFS

- Consolider le projet professionnel - Valider un projet de formation - Acquérir les comportements attendus pour une entrée en formation ou l'insertion professionnelle - Acquérir les prérequis nécessaires pour une formation qualifiante - Développer les soft skills nécessaires à une intégration en entreprise

CONTENU

MODULES D'INTRODUCTION : METHODOLOGIE DE L'APPRENTISSAGE ET SAVOIR-ÊTRE : • Module "se remettre dans une dynamique d'apprentissage et travailler en collectif" en lien avec le domaine 6 du CléA "Apprendre à apprendre" : 6H • Communication et savoir-être : 6H : Contenu individualisé : bilans individuels, ateliers collectifs, recherche d'emploi Travail sur le domaine 5 de CléA : l'aptitude à travailler en autonomie et réaliser un objectif" MODULES DECOUVERTE DES METIERS ET CULTURE PROFESSIONNELLE • Module connaissance de l'entreprise et de son secteur d'activité : 18H Travail sur le domaine 4 du Socle européen de Compétences et Connaissances Professionnelles (S2CP) : « l'aptitude à travailler dans le cadre de règles définies d'un travail en équipe » • Initiation aux pratiques professionnelles des métiers de l'hébergement, de la cuisine et du service ainsi qu'à la norme HACCP : 70H MODULES DE REMISE A NIVEAU • Communication en français à l'écrit et à l'oral : 24H Travail sur le domaine 1 du CléA « communiquer en français » • Utiliser les règles de base de calcul et du raisonnement mathématique : 24H Travail sur le domaine 2 du CléA « Utiliser les règles de base de calcul et du raisonnement mathématique » • Utiliser les techniques usuelles de l'information et de la communication numérique : 18H Travail sur le domaine 3 du CléA « Utiliser les techniques usuelles de l'information et de la communication numérique » • Module prévention des risques professionnels, validation de la certification SST : 14H Travail sur le domaine 7 du SCCP : « la maîtrise des gestes et postures et le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales élémentaires. »

PUBLICS

- Demandeur d'emploi

DURÉE

De 250 h, dont 70 h en entreprise

DATES

Date de début : 26 février 2024

Date de fin : 23 avril 2024

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis

Savoir lire, écrire et parler français, maîtriser les opérations de base en mathématiques

NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

VALIDATION

- Attestation de fin de formation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Vous pouvez candidater en déposant vos CV et lettre de motivation en cliquant directement en haut de la fiche sur : nous contacter. Ou par mail à l'adresse : contact@greta-92.fr ou monique.lesaunier@ac-versailles.fr (en précisant l'intitulé de la formation)

COÛT

2160 €

FINANCEMENT

- DIRECCTE
DRIEETS 92, Groupe ACCOR

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Agence commerciale
Téléphone : 01 46 99 92 92
Email : contact@greta-92.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Carole MARIE
contact@greta-92.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) stagiaire en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap.

