FORMATION PREQUALIFICATION EMPLOYÉ/EE DE RESTAURATION EN VILLAGE VACANCES 2022

POEI – Pole Emploi et Uniformation

NIVEAU 3 • CAP

modalités pratiques

Période de formation :
du 10 octobre au 2 décembre 2022

Contrat de travail suite à la formation :
Contrat apprentissage ou professionnel de 12 mois (titre professionnel d'agent de restauration – ADR, animé par Purple Campus) à partir du 5 décembre 2022
Employeur : Vacances ULVF – postes basés sur toute la France

Lieu de formation :
Village Vacances ULVF Les Romarins
Saint-Pierre-la-Mer (Aude)

Tarif :
Formation prise en charge à 100%
Logement et déjeuner inclus
Financeurs : Pôle Emploi et Uniformation

Durée :
8 semaines (266h)

Rémunération :

indemnité Pôle Emploi

Modalité d'accessibilité :
Si votre situation nécessite des aménagements particuliers, n'hésitez pas à nous contacter.

Méthodes pédagogiques :
Alternance d'apports théoriques et de mises en situation professionnelle sur le plateau technique de formation.

Evaluation :
Mise en situation, exercice, quiz et questions/réponses. Une attestation de formation est remise en fin de formation.

Travailler en village vacances, c'est vivre une expérience humaine riche dans une ambiance conviviale et un cadre idéal. C'est aussi créer un lien avec les vacanciers et leur offrir des vacances de qualité, travailler dans une entreprise à taille humaine, tout en intégrant un groupe jeune, dynamique et innovant. Tous nos postes sont nourris et logés pendant la saison.

Public

Toute personne âgée de 17 à 29 ans inscrite comme demandeur d'emploi, motivée et intéressée par les métiers de la restauration (cuisine et salle).

Objectifs de la formation

- Découvrir les métiers saisonniers d'un village vacances et le métier de la restauration en village vacances (cuisine et salle)
- Confirmer son projet professionnel en restauration et se préparer à intégrer un contrat en apprentissage d'Agent de Restauration
- Acquérir les connaissances de base et savoir-faire techniques de ce métier en village vacances
- Découvrir la vie en collectivité de saisonnier (hébergement sur place possible)
- Etre formé à la polyvalence cuisine et service en salle

Les plus de la formation

- La formation se déroule dans un village vacances, en situation réelle, avec vue sur la mer !
- Formation avec mise en situation professionnelle quotidienne.
- Hébergement sur place possible et déjeuner fourni du lundi au vendredi.

Contact

Sophie MENET
contact@ofrac.fr - 07 63 32 42 43

OFRAC Formation Professionnelle

Zoom sur notre organisme de formation depuis sa création en 2017.

21 NOMBRE DE FORMATIONS

- Formation aux métiers de l'entretien et de la restauration
- Formation responsabilité des élus associatifs
- Pré-qualification animation et cuisine
- Saisonnier, un métier toute l'année

Nombre de personnes formées par l'OFRAC **214**

93 % des personnes formées à l'OFRAC sont satisfaites de leur formation.

L'OFRAC est un organisme de formation spécialisé en formation sur-mesure pour le secteur du tourisme social et familial »

Prérequis et modalités de fonctionnement

Prérequis :
- Avoir le sens du travail en équipe, le sens de la propreté et le sens de l'organisation.
- Accepter les horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés et les pics d'activité.
- Avoir un comportement et une tenue adaptée.
- Être inscrit(e) comme demandeur d'emploi
- Savoir lire, écrire et compter en français

Recommandations :
- Une première expérience professionnelle, même très courte en restauration serait un plus.
- Mobilité géographique nécessaire : contrat en apprentissage : formation à Saint-Pierre-La-Mer et saisons sur un de nos villages vacances en France (Alsace, Bretagne, Périgord, Alpes, Pyrénées...). Tous nos postes sont logés.

Modalités et délai d'accès : Merci d'envoyer votre candidature avec CV par mail à contact@ofrac.fr au plus tard le 23 septembre 2022. Entretien de séléction à Narbonne ou en visio la semaine du 19 au 23 septembre.

Programme de formation

1. Découverte d'un village vacances et de ses métiers :
- Découverte des métiers saisonniers et du métier d'employé/ée de restauration en village vacances
- Découverte de la vie en saison (vie en collectivité sur son lieu de travail...)
- Saisonnier, un métier toute l'année : les métiers saisonniers d'été et d'hiver en Occitanie ; transfert de compétences saison été/saison hiver
- Travail sur les savoir-être requis pour exercer le métier d'employé/ée de restauration

2. Acquisition des connaissances et savoir-faire techniques de base du métier d'employé/ée de restauration :

Module hygiène :
- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes.
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire (HACCP)

Module cuisine : Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » :
- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes de type snacking
- Préparer, cuire et dresser des plats de type snacking au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de type snacking en restauration
- Lire, comprendre et utiliser une fiche technique
- Réaliser la réception, le stockage et la conservation des produits bruts et cuisinés

Module service en salle :
- Préparer le service en salle
- Réaliser le service en salle (au plat et à l'assiette)
- Dresser et servir au buffet

Module accompagnement à la recherche d'emploi : Professionnaliser ses démarches de recherche de stage et d'emploi (TRE) :
- Valoriser son image professionnelle
- Atelier de rédaction de CV
- Pôle Emploi : simulation d'entretien/5 minutes pour convaincre