

FORMATION « MÉTIERS DE L'ENTRETIEN ET DE LA RESTAURATION 2023 » service-ménage-snacking

REGION OCCITANIE

NIVEAU 3 • CAP

Modalités pratiques

PÉRIODE DE FORMATION :

De février à avril 2023

LIEU DE FORMATION :

Village Vacances ULVF Les Romarins
Saint-Pierre-la-Mer (Aude).

TARIF :

Formation prise en charge à 100%.
Logement possible sur place et déjeuner inclus.
Financeurs : Région Occitanie (Innov'emploi recrutement) et l'entreprise.

DURÉE :

9 semaines (315h), en amont du démarrage de la saison.

RÉMUNÉRATION :

Indemnité Pôle Emploi, rémunération Région possible si pas d'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

Public (homme/femme) en recherche d'emploi saisonnier, inscrit ou non comme demandeur d'emploi, ancien saisonnier, salariés à temps partiel en recherche un complément d'activité pour temps plein grâce à la polyvalence.

Objectifs de la formation

Etre formé/e aux compétences requises pour exercer le double métier d'agent d'entretien et de serveur/euse en village vacances ou camping.

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 et déjeuner inclus sur place.

Contact

Sophie MENET

contact@ofrac.fr - 07 63 32 42 43



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

247
personnes formées par
l'OFRAC



96 %
des personnes formées à
l'OFRAC sont satisfaites de leur
formation.

CERTIFIÉ
QUALIOPI DEPUIS
2021

L'OFRAC est un organisme de formation spécialisé en formation sur-mesure dans le secteur du tourisme.

Prérequis et modalités de fonctionnement

Prérequis :

- Avoir une **présentation irréprochable, des capacités d'adaptation** et une bonne mémoire visuelle et auditive.
- Faire preuve d'une bonne résistance physique.
- Être, **adroit, dynamique**, capable de discrétion et d'observation.

Recommandations :

- Une **première expérience professionnelle**, même très courte en service, cuisine ou ménage serait un plus.
- **Mobilité géographique recommandée.**

Modalités et délai d'accès : inscription auprès de votre conseiller **avant le 1er février 2023.**

Programme des modules de formation

6 Modules s'appuyant sur ceux des titres professionnels « serveur en restauration », « employé d'étage en hôtellerie » et « agent de restauration », ainsi que du CQP de « cuisinier en restauration collective ».

- **Module 1 : Hygiène**

- Module commun : Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes - 14h
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire : Appliquer les règles de sécurité alimentaire - 21h

- **Module 2 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration - 70h**

- **Module 3 : Réaliser le service en restauration - 35h**

- **Module 4 : Gestion du bar - 14h**

- **Module 5 : Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client - 70h**

- **Module 6 : Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » - 70h**

- **Module complémentaire d'accompagnement à la recherche d'emploi : 21h**

Atelier de rédaction de CV, simulation d'entretien/5 minutes pour convaincre (en partenariat avec Pôle Emploi), valoriser son image, santé au travail, compétences transférable saison été/hiver, vivre toute l'année comme saisonnier en Occitane.

Nos partenaires

