

# Préqualifications métiers de la restauration

## **PUBLIC VISE :**

Personne 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.

## **NOMBRE DE PARTICIPANTS :**

Minimum 4 personnes  
Maximum 12 personnes

## **INTRA :**

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

## **INTER :**

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

## **DUREE :**

8 semaines (280h)  
Sur octobre – novembre

## **PREREQUIS :**

Avoir le sens du travail en équipe et le sens de l'organisation ~ Accepter les horaires fractionnés, en soirée, fins de semaine, jours fériés et pics d'activité ~ Avoir un comportement et une tenue adaptée ~ Être inscrit(e) comme demandeur d'emploi.  
Une première expérience professionnelle, même très courte en restauration serait un plus.  
Mobilité géographique nécessaire : formation suivie d'un contrat en apprentissage : formation à Saint-Pierre-La-Mer et saisons sur un de nos

## **OBJECTIFS**

- Découvrir les métiers saisonniers des villages vacances et le métier d'agent de restauration en village vacances
- Confirmer son projet professionnel en restauration, et se préparer à intégrer un contrat en apprentissage en agent de restauration (1 an)
- Acquérir les connaissances de base et savoir-faire techniques des métiers de la restauration
- Découvrir la vie en collectivité de saisonnier

## **PROGRAMME**

### **Module 1 – 2 semaines :**

- Découverte d'un village vacances et de ses métiers
- 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'animateur/trice ou d'agent de restauration

### **Module 2 – 6 semaines :**

Acquisition des connaissances et savoir-faire techniques de base du métier d'agent de restauration :

#### **Agent 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**

villages vacances en France  
(Alsace, Bretagne,  
Périgord...). Tous nos  
postes sont logés.

---

#### **CONTACT :**

GOEES - Roxane VITOUX  
[communication@goees.fr](mailto:communication@goees.fr)  
06 81 07 55 86

**LIEU :** Village Vacances  
ULVF les Romarins St  
Pierre la mer –Fleury (11)

#### **ORGANISME**

OFRAC



---

#### **PEDAGOGIE**

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

---

#### **EVALUATION**

- Feuille de présence
- Attestation de formation
- Mise en situation
- Exercice
- Quiz et questions/ réponses