



PUBLIC CONCERNÉ

Spécifiquement usager de
l'association PROMOFEMMES

PRÉ-REQUIS

A voir avec l'association

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Sous réserve de disponibilité du
plateau technique : juin 2023 ou
mars 2024

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif principal de l'action de formation est la découverte des métiers HRT -
employé d'étage et restauration

- Se situer dans le domaine de l'hôtellerie restauration
- Acquérir les bases du métier d'employé d'étage et de restauration (cuissons préliminaires et/ou finitions)
- Entretenir les locaux et les équipements, laver, ranger la vaisselle

CONTENU DE LA FORMATION

- Savoir faire et savoir être dans le domaine de l'hôtellerie restauration - l'environnement professionnel
- L'entretien, la remise en état des chambres, des sanitaires, l'approvisionnement organisation d'un chariot, le réapprovisionnement du linge
- Réception, conditionnement et stockage des denrées et marchandises
- La mise en place des espaces et des matériels de distribution

formation SST et formation HACCP

CONDITIONS DE FORMATION

- Alternance de cours théoriques, de mise en pratique et d'application en situation réelle lors des séquences en entreprise
- Mise en situation dans les établissements à l'hôtel d'application de Talence
- Apports théoriques en salle

161 heures de formation dont 91h de formation en centre de formation et 70 heures de formation en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

évaluation en cours de formation

CONDITIONS D'ADMISSION

définies par l'association

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Hélène MIHIÈRE
Conseillère en Formation
continue
helene.mihiere@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 71 70 71 08

Magali VALERO
Coordonnateur EFMS
magali.valero@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 04 65 36
06 24 59 04 31