



la roche du trésor  
ORCHAMPS-VENNES

## Objectifs

Cette formation doit permettre aux stagiaires d'acquérir une poly-compétence nécessaire pour l'exercice des métiers de la restauration et plus largement, dans les métiers de bouche.

5 grandes compétences professionnelles devront être validées :

- Préparation et assemblage culinaire
- Service en salle et au comptoir
- Stockage et délivrance de produits alimentaires.
- Gestion de l'accueil et de la vente.
- Entretien et remise en état des zones de préparation et de distribution

## Contenu de la formation

Connaître l'environnement économique et professionnel du secteur des métiers de la restauration.

Compétences transversales aux métiers de la restauration ; communication, HACCP, SST

Atelier professionnel : pratique culinaire et service, technologie, service, entretien des locaux

Développement durable

Accompagnement vers son projet

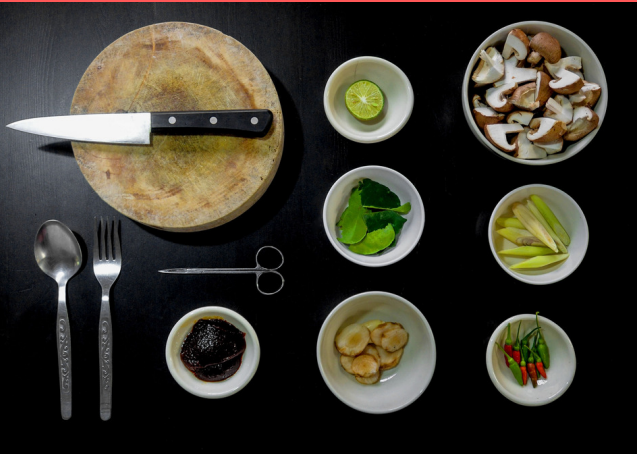
## Conditions d'entrée

Projet validé par les prescripteurs (Pôle Emploi, Mission Locale et Cap Emploi) et l'organisme de formation pour les demandeurs d'emploi.

Entrée dans le dispositif DAQ

## Statuts des stagiaires

Demandeurs d'emploi en formation



# EMPLOYÉ POLYVALENT

Métiers de la  
restauration et de la  
commercialisation

Formation préqualifiante

## Organisation

Formation en centre :

Nombre d'heures en centre de  
formation : 315 h

## Dates de formation

du 29 avril au 03 juillet 2019

## Contacts

MFR La Roche du Trésor

18, rue du Couvent

25390 Orchamps-Vennes

SIRET : 77833721200014

DA : 43250169225

Tel. 03 81 43 59 55

mfr.rochedutresor@mfr.asso.fr

Référent de formation :

Jérôme Brischoux

jerome.brischoux@mfr.asso.fr

