

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

RESTAURATION

RAM/TRAITEUR

GRETA TOURISME HÔTELLERIE

ALPES MARITIMES

Lycée Régional Hôtelier
et de Tourisme Paul Augier
163, boulevard René Cassin
B.P. 3145 06203 Nice Cedex 3

VAR

Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme
Toulon-Provence-Méditerranée
7 rue des savonnières
83300 TOULON

CONTACT

Tél : 04-93-97-79-79

- Mel : greta.tourismehotellerie-
parcimperial@ac-nice.fr

OBJECTIFS

- Métiers préparés : employé(e) traiteur dans les services traiteurs, les boucheries, charcuterie, traiteurs pâtisserie, traiteurs, traiteurs à domicile...
- Généraux : obtenir tout ou en partie du diplôme et s'insérer dans l'emploi le plus durable possible.
- Spécifiques : acquérir les savoirs, savoir-faire, savoir être, savoir faire et compétences nécessaires à l'exercice du métier.

CONTENU

- Technologie et pratique professionnelle
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise et gestion
- Vie scolaire et professionnelle
- Arts appliquées
- Anglais spécialisé
- Préparation à l'alternance et techniques de recherche en entreprise

LIEU DE FORMATION

ALPES MARITIMES:

Nice

CALENDRIER

D'octobre 2008 à mai 2009

DURÉE / COUT

Un itinéraire personnalisé de formation sera construit avec le stagiaire selon les validations antérieures prises en compte

DUREE HORAIRE ANNUELLE :

- En moyenne de 434 heures en centre
 - 427 heures en entreprise
- Soit 12 semaines en alternance

PRIX : NOUS CONSULTER

PUBLIC

Salariés, demandeurs d'emploi, individuels pouvant attester :

- Jeunes ou adultes titulaires d'un diplôme de niveau V de la filière cuisine (CAP Cuisine ou BEP Restauration...) ou de la filière
 - Ou jeunes ou adultes pouvant justifier de 2 années d'activités professionnelles dans le métier.
- Sur dérogation, jeunes et adultes ayant interrompu leurs études depuis plus de deux ans.

MÉTHODE, OUTILS

Nos enseignements se structurent autour des acquis du bénéficiaire:

- Positionnement ;
- Prise en compte des possibilités de VAE ;
- Individualisation du parcours de formation; Accompagnement personnalisé ;
- Pédagogie active; Outils interactifs ;
- Plateau technique spécialisé ;
- Formateurs et consultants diplômés habilités par le Ministère de l'Éducation Nationale.

ÉVALUATION ET VALIDATION

- Épreuves en Contrôle en Cours de Formation et en Ponctuel