

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

PARCOURS D'IMMERSION AUX MÉTIERS ALIMENTAIRES

GRETA des Yvelines (78)

Lycée Hôtelier de Guyancourt & Campus Versailles

OBJECTIFS

Plongez au cœur de trois univers passionnants et riches en opportunités : l'Agriculture et le Maraîchage, la Cuisine et la Pâtisserie, ainsi que les Métiers de la Restauration et du Service. Cette formation a pour vocation de vous offrir une découverte concrète et immersive de ces métiers afin de vous guider dans vos choix de formation ou de carrière.

Vous découvrirez le plaisir de travailler la terre, l'art culinaire, et l'accueil en restauration. Ce parcours est conçu pour vous accompagner vers un avenir qui vous ressemble en ayant une vision globale du métier.

CONTENU

Formation qui vise à découvrir des métiers, des savoir-faire, des gestes sur des secteurs en fort besoin de nouveaux talents.

3 mois de formation en ateliers professionnels au sein de l'établissement:

FILIERE DE L'ALIMENTATION:

Agriculture et maraîchage (1 mois)
Cuisine, boulangerie et pâtisserie (1mois)
Métiers de la restauration et service (1mois)

STAGE PRATIQUE:

Immersion en entreprise afin de consolider la découverte du métier.

PUBLICS

- Autre

DURÉE

De 610h h, dont 420h h en entreprise

DATES

Date de début : 06 janvier 2025

Date de fin : 28 mars 2025

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis
Cette formation s'adresse à toute personne sans emploi et en besoin d'orientation, à partir de 16 ans et plus

NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

VALIDATION

- Attestation de compétences

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

test de positionnement et entretien personnalisé.

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Poursuite de parcours en cap cuisine- cap boulangerie- cap pâtisserie
ou autre selon profil et filière choisie

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pédagogie centrée sur la manipulation et la réalisation des gestes professionnels.
La formation est non certifiante et se valide au fur et à mesure des projets
pratiques.

La formation se clôture par 3 mois de stage pour approfondir la connaissance
métier.

Faisant la part belle à la pratique, ces formations visent à découvrir des métiers,
des savoir-faire, des gestes et des environnements professionnels sur des secteurs
de l'artisanat en fort besoin de nouveaux talents. Les parcours durent 6 mois et
articulent sessions de formation et immersion en entreprise.

COÛT

100% pris en charge

FINANCEMENT

- Région Ile-de-France

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

almira.sahinovic@ac-versailles.fr
06 18 75 09 87

RÉFÉRENT HANDICAP

Agnes Bikoro
agnes.bikoro@ac-versailles.fr