



# Découverte des Métiers de l'Entreprise

## MÉTIERS DE LA RESTAURATION

72 heures de formation collective  
10 stagiaires par session

Des séquences de 3 heures  
alternant théorie  
et mise en situation

12 jours de formation  
sur trois mois  
soit 1 journée par semaine

### LES OBJECTIFS DU PARCOURS

- Vous faire découvrir les différents métiers du secteur que vous avez choisi, au travers d'une formation professionnelle. Ce parcours de 12 jours est une étape dans la construction de votre projet professionnel.
- Vous donner suffisamment d'éléments pour vous permettre d'être acteur de votre parcours professionnel en lien avec votre référent de parcours.

### LE CONTENU DU PARCOURS

#### APPORTS DE CONNAISSANCES THÉORIQUES

- La posture professionnelle et l'ergonomie.
- L'hygiène et la sécurité en milieu alimentaire.
- Le matériel professionnel.
- Les produits d'entretien.
- Les préparations culinaires froides ou chaudes.
- La découverte du vocabulaire professionnel.
- La diversité des environnements professionnels.

#### ATELIER PROFESSIONNEL N°1

##### LES POSTES EN LÉGUMERIE

- Les opérations d'épluchage, lavage, décontamination des légumes.
- Les opérations de déconditionnement : *déssouvidage, déboitage, décongélation...*
- Les opérations de désinfection et de nettoyage (*local et matériel*).

#### ATELIER PROFESSIONNEL N°2

##### LES SERVICES EN RESTAURATION CLASSIQUE

- Les métiers de la restauration traditionnelle (*brasserie, café, restaurant gastronomique*).
- Les métiers de la restauration à thèmes (*poissons, grillades, cuisine asiatique, Nord Africaine...*).
- Les métiers de la restauration collective. *Entreprise, cafétéria, établissement scolaire, maison de retraite...*

#### ATELIER PROFESSIONNEL N°3

##### LES NOUVEAUX SERVICES EN RESTAURATION

- Le service traiteur (*plateau repas*).
- Les métiers de la restauration à emporter (*Food truck, sandwicherie...*).
- Les métiers de la restauration rapide (*Mac Donald, Burger King...*).



## LES MODALITÉS DU PARCOURS DE DÉCOUVERTE

### LES PLUS DE LA FORMATION

Aborder le secteur d'activité choisi de façon concrète à travers une Immersion dans le monde ordinaire :

- Du travail :
  - Visite d'un restaurant.
  - Rencontres avec les professionnels du secteur.
- De l'enseignement :
  - Travail dans des ateliers professionnels et salles de cours.
  - Rencontres avec des apprentis ou des élèves plus anciens dans la formation.

### PRÉ REQUIS OBLIGATOIRES

- Avoir plus de 15 ans.
- Avoir suivi, en amont de la formation, deux heures d'information sur les règles à respecter : règles de sécurité et règles de vie en collectivité en milieu ouvert.
- Avoir un intérêt pour la découverte de ces activités professionnelles.
- Savoir adopter une attitude appropriée à un environnement de travail et d'enseignement.
- Savoir lire et écrire (*avec ou sans aide*).
- Être autonome dans la prise de repas et les transports.

### LES OBLIGATIONS POUR ACCÉDER À LA FORMATION

- Le port d'une tenue professionnelle, intégrant des protections individuelles, est obligatoire pour certaines activités liées à la découverte des métiers.
- Cet équipement sera fourni par l'établissement de rattachement, ou par Afiph Emploi-Compétences contre une participation financière.

### NOS CERTIFICATIONS



**Qualiopi**  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante: **Actions de formation**

En savoir plus sur : [www.afiph-emploi-competences.org](http://www.afiph-emploi-competences.org)

### LES CONDITIONS D'INSCRIPTION

Remplir une des deux conditions suivantes :

- Être une personne Reconnue en Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) ou en cours de demande à la MDA.
- Être un travailleur d'ESAT et s'inscrire dans une unité de production ou être un jeune issu d'un parcours en IME ou IMPro.

### LE FINANCEMENT

- Pour les personnels relevant de l'Afiph, la formation est financée par la Taxe d'Apprentissage versée par les entreprises partenaires.
- Pour les autres stagiaires, la formation est financée par l'AGEFIPH dans la limite de 50% des places.
- Délai d'accès de maximum 6 mois après pré-inscription.

### LIEU DE LA FORMATION

Les séquences de formation ont lieu dans le CFA de Grenoble, à l'IMT, qui accueille des personnes en situation de handicap depuis plus de 15 ans.

### NOS PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS



### ET LE SOUTIEN DE :

Aber Groupe, Area, Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes, Gras et Savoie, Handéo, Péchiney, Prezioso Linjebygg, Région Auvergne Rhône-Alpes, Société Générale, Tornier...

### NOUS CONTACTER

Tel: 04 58 55 21 70  
[emploicompetences@afiph.org](mailto:emploicompetences@afiph.org)  
 Afiph Emploi Compétences  
 20, rue Leconte de Lisle  
 38029 Grenoble Cedex