



## PRESENTATION DU METIER

A l'issue de la formation, le stagiaire doit pouvoir effectuer les tâches suivantes :  
Préparation, assemblage et mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Nettoyage et entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle. Conseil aux clients.

Avoir une bonne présentation et un bon contact avec les clients

Avoir une bonne condition physique pour supporter le travail en station debout et rythme dense.

Gérer le stress et faire preuve d'ordre, de méthode et d'organisation.

Etre vif, rapide et efficace

Avoir le goût pour le travail en équipe

Avoir le souci de la propreté et de l'hygiène

Emplois visés : Agent de restauration, employé (e) polyvalent (e) de restauration

## PUBLICS

Jeunes sans emploi de 16 à 26 ans non révolus et adultes demandeurs d'emploi voulant accéder à une première qualification ou améliorer leur qualification professionnelle, bénéficiaires d'un contrat d'accès à la qualification délivré par les prescripteurs.

## PRE-REQUIS

- Posséder le niveau d'enseignement général nécessaire à la préparation du CAP
- Motivation pour le métier et projet professionnel confirmé.

## CONTENUS

Domaine professionnel : Production de préparations froides et de préparations chaudes. Mise en place de la distribution et service au client. Entretien des locaux, des matériels et des équipements.

Technologie professionnelle, microbiologie appliquées HACCP, sciences de l'alimentation, connaissance des milieux professionnels, Prévention Santé, Environnement.

Domaine généraux : Français, Histoire-géographie, mathématiques et sciences physiques, initiation à l'informatique et techniques de recherche d'emploi.

Validation : attestation de formation et unités capitalisables.

## DEROULEMENT DE LA FORMATION

Du 17/09/2012 au 02/07/2013 – 1355 heures soit 830 en centre et 525 en entreprise

## CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats voient leur candidature évaluée sous la forme d'un test écrit (maths, français et technique) et d'un entretien individuel

## CONDITIONS PARTICULIERES

Ne pas présenter de contre-indication médicale

## LIEU ET MODALITE D'INSCRIPTIONS

NOM de la structure : Le CANA

Adresse : **514 chemin de la Madrague-Ville 13015 MARSEILLE**

☎ : **04.91.65.85.20** 📠 : **04.91.65.85.27**

E-mail : [formation@lecana.asso.fr](mailto:formation@lecana.asso.fr)

Personne à contacter : **Monsieur Madani BAZIZ**

**Informations collectives le matin à 9h00 précises suivant planning : les 20/07,27/07,29/08,05/09,17/09 et 24/09.**

Puis accueil sans RDV tous les matins à 9 h et tous les après-midi à 13 h30 jusqu'au démarrage de la formation

Le bénéficiaire doit se présenter avec sa fiche de prescription formalisée

Métro Direction Bougainville (ligne 2)

Depuis Bougainville prendre le Bus N° 70, Arrêt piscine municipale