

# PRESENTATION DE LA FORMATION **FOOD TALENT**

- ✓ Préparant au nouveau métier de : **FOOD TALENT 889h (784h de tronc commun + 105h d'option) de formation.** Formation unique en France **sur les Territoires du Var.**
- ✓ Devenez un Food Talent avec un parcours de formation sur mesure Vous validerez un 1 diplôme avec 5 blocs de compétences métier : Cuisine Show Cooking, Event, Sécurité, Tourisme et Numérique.
- ✓ **Prenez un temps d'avance et devenez Food Talent...**

## Programme de Formation:

Show  
Cooking

Gestion  
Event

Tourisme

Numérique

Sécurité et  
Plagiste

### Module 1 (238h) : Réaliser les travaux en production Show Cooking (cuisine spectacle)

Bloc 1 à 11 : HACCP, Pâtisserie, Plancha, Barbecue, Tapas, Ethnique, Vegan, Écogestes, Dressage, Nouvelles Cuissons

### Module 2 (168h) : Servir, conseiller le client et prendre sa commande

Bloc 12 à 16 : Service en Salle, classique, décalé, Room Service, Plage, Kiosques et Comptoirs, Nouvelles technologie, Carte Electronique, QR Code, Œnotourisme et Connaissance des Vins Locaux

### Module 4 (203h) : Accueil de façon qualitatif et professionnel la Clientèle Hors Territoire

Bloc 21 à 26 : Connaissance du Territoire, du Patrimoine, des Producteurs et Artisans, Connaissance des typologies de clientèles, Accueil Interculturel, Langues, Maîtrise de 50 mots essentiels en 5 langues

### Module 5 (98h) : Utiliser de façon optimale les outils numériques et organiser un @Evenement sur les réseaux sociaux

Bloc 27 : Informatique et Utilisation des Google Apps, Création Site Internet e-commerce, Réseaux Sociaux : Promotion par le @Evenement, Vente à distance, E-commerce, Livraison par plateforme

### Module 6 (77h) : Exercer le métier de Plagiste, Connaître les mesures de sécurité

Bloc 32 : Mise en place Plage, Accueil, Suivi et Vente additionnelle dans les Plages, Gestion des conflits, Sécurité, Premiers Gestes de Secours, Risques Electriques, Réglementation sur les addictions et attitudes à adopter

Option Bartender – 105h

Option Hôtellerie – 105h

## Option 1:

### Module 3 (105h) : Réaliser le service au Bar de manière professionnelle et moderne

Bloc 17 à 20 : Métier de Bartender, Barista, Cocktailerie, Animation de soirée, flair et freee pouring,

## Option 2:

### Module 7 (105h) : Exercer le métier de Réceptionniste et Gouvernante dans l'hôtellerie de Plein Air

Bloc 37 à 40 : Accueil et réception au comptoir, -Nettoyage de chambre, fonction Gouvernante, le service des Petits déjeuners et Room