

Titre Professionnel : FOOD Talent

Formation unique en France sur votre territoire

Devenez un Food Talent avec un parcours de formation sur mesure. Vous validerez un 1 diplôme avec 3 blocs de compétences métier : Cuisine Show Cooking, service, Barman pro. Les + : vous serez encadrés et suivis par une équipe RH dans l'accompagnement, la préparation au monde de l'Entreprise et un suivi personnalisé avec les équipes de Sprint RH. Vous serez formés aux nouvelles techniques des métiers du Tourisme et des exigences des employeurs de demain.

Prenez un temps d'avance et devenez Food Talent !

Objectifs:

- Réaliser les travaux en production Show Cooking (cuisine spectacle) Servir, conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service au Bar de manière professionnelle et moderne
- Accueillir de façon qualitative et professionnelle la clientèle hors territoire

Programme de formation : En Centre de Formation

Module 1 (140h) : Réaliser les travaux en production Show Cooking (cuisine spectacle)

Bloc 1 - HACCP + préparation froide et Chaude

Bloc 2 - Desserts et Pâtisseries

Bloc 3 - La Plancha viandes et poissons

Bloc 5 - Pizza, les Pizzas, la Sauce, les condiments

Bloc 6 - Tapas, Tapas froide et chaudes, salées et sucrées

Bloc 7 - Cuisine du monde et ethnique

Bloc 8 - Cuisine Végan

Bloc 9 - Nouvelles techniques de cuisson, Sous-vide, basse température, à la sonde

Bloc 10 - Eco gestes et bonnes pratiques, cuisine de restes, zéro Déchet

Bloc 11 - Dressage de l'assiette et mise en valeur colorimétrique

Module 3 (35h) : Réaliser le service au Bar de manière professionnelle et moderne

Bloc 17 - Métier de Bar tender

Bloc 18 - Barista le Métier de Barista – Café et dérivés

Bloc 19 - Cocktillerie, Le carnet des Cocktails contemporains

Bloc 20 - Animation et Soirée, l'animation d'un Bar, le flair bar et le free pouring

Module 4 (35h) : Accueil de façon qualitatif et professionnel la Clientèle Hors Territoire

Bloc 24 - Connaissance des typologies de clientèles, affaire, famille, tribu, LGBT, Business

Bloc 25 - Accueil interculturel, les règles d'accueil en fonction des coutumes locales

Bloc 26 - Langues, Maîtrise de 50 mots essentiels en 4 langues (Anglais, Italien, Espagnol, Allemand)

Module 2 (70h) : Servir, conseiller le client et prendre sa commande

Bloc 12 - Mise en place Salle

Bloc 13 - Accueil et prise de commande

Bloc 14 - Service en Salle, classique, décalé, Room Service, Plage, Kiosques et Comptoirs

11%

Interruption
au cours de la
formation

91,3%

Satisfaction

98,8%

Réussite

Les indicateurs complets sont
accessibles sur
inserjeunes.education.gouv.fr

Méthode pédagogique mobilisée :

Formation en présentiel, mise en situation, E-learning, évaluation continue. Active et participative.

Méthode d'évaluation :

Un test de positionnement initial est réalisé afin d'identifier les connaissances des apprenants. Un test de positionnement final est effectué pour valider les blocs de compétences.

Accompagnement RH et suivi en entreprise pour aborder au mieux votre entrée dans le monde du travail et être au rendez vous des attentes des entreprises du secteur.

Validation partielle ou complète

Les 6 CCP peuvent être validés individuellement, partiellement ou complètement.

Pré-requis

Capacités à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité. La connaissance des normes HACCP est requise.

Durée de la formation

Soit un Parcours de 1120 heures dont 400h en Centre de formation et 720h en Entreprise Adaptable en fonction des résultats des tests de positionnement initial

Lieu de formation

CFA du Golfe de St Tropez - CFA des 3 Caps - 83420 La Croix Valmer

Possibilité de logement et formation dans un autre Site Ecole en France

Délai d'accès à la formation

Selon la planification des sessions sur notre extranet

Modalités d'accès

Entrées et sorties permanentes

Débouchés

Cuisinier en Shows Cooking, Réceptionniste de village de vacances, Barman, Plagiste, Serveur en Kiosque

Accessibilité PMR

Oui

Adaptation en fonction du handicap. Contacter le référent handicap au : 04 89 110 114

Certification

Oui

Certificateur

TKL Forma

Finançable C.P.F

Oui

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Emplois visés

Le Food Talent exerce sa passion dans l'accueil des hôtes, l'organisation et la participation à des événements, la prise en charge de clients, la connaissance des nouveaux métiers du Tourisme. Le Food Talent travaille sous la responsabilité d'un Manager ou d'un Food Talent Sénior. Il peut être assisté par du personnel moins expérimenté, des commis ou des apprentis. L'emploi s'exerce généralement en équipe. Le Food Talent est en contact permanent avec la clientèle, les équipes de cuisine, de salle, du Bar et des Organisateurs d'événements. Une passerelle existe avec les métiers de l'hôtellerie, de l'hôtellerie de plein air, la restauration, les offices de tourisme, les domaines viticoles, de l'évènementiel et de traiteurs.