

# Formation aux métiers de l'entretien et de la restauration

## PUBLIC VISE :

Personne en recherche d'emploi saisonnier, inscrit ou non comme demandeur d'emploi, ancien saisonnier, salariés à temps partiel en recherche un complément d'activité pour temps plein.

## OBJECTIFS

- Être formé/e aux compétences requises pour exercer le double métier d'agent d'entretien et de serveur/euse en village vacances ou camping.
- Être formé à être polyvalent en centre de vacances

## NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Minimum 6 personnes  
Maximum 12 personnes

**INTER : 1050 € HT/jour**

## DUREE :

8 semaines (280h)  
Sur février – mars

## PREREQUIS :

Avoir une présentation irréprochable, capacités d'adaptation, bonne mémoire visuelle et auditive ~ Faire preuve d'une bonne résistance physique. ~ Être, adroit, dynamique, capable de discrétion et d'observation. Une première expérience professionnelle, même très courte en service, cuisine ou ménage serait un plus. Mobilité géographique recommandée.

## PROGRAMME

- **Hygiène :** Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes ; Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Réaliser le service en restauration
- Gestion du bar
- Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client
- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- Accompagnement à la recherche d'emploi

## CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX  
[communication@goees.fr](mailto:communication@goees.fr)  
06 81 07 55 86

**LIEU :** Village Vacances  
ULVF les Romarins St Pierre  
la mer – Fleury (11)

## ORGANISME

OFRAC



## PEDAGOGIE

Exercices créatifs (faire appel à l'imaginaire et alternance d'apports théoriques et de mises en situation professionnelle sur le plateau technique de formation.

## EVALUATION

- Feuille de présence
- Attestation de formation
- Mise en situation
- Exercice
- Quiz et questions/ réponses

# Préqualifications animation de loisirs

## **PUBLIC VISE :**

Personne en recherche d'emploi saisonnier, inscrit ou non comme demandeur d'emploi, ancien saisonnier, salariés à temps partiel en recherche un complément d'activité pour temps plein.

## **NOMBRE DE PARTICIPANTS :**

Minimum 6 personnes  
Maximum 12 personnes

INTER : 770€ HT/jour

## **DUREE :**

8 semaines (280h)  
Sur octobre – novembre

## **PREREQUIS :**

Avoir le sens du travail en équipe et le sens de l'organisation ~ Accepter les horaires fractionnés, en soirée, fins de semaine, jours fériés et pics d'activité ~ Avoir un comportement et une tenue adaptée ~ Être inscrit(e) comme demandeur d'emploi.

Une première expérience professionnelle, même très courte en animation serait un plus.

Mobilité géographique nécessaire : formation suivie d'un contrat en apprentissage : formation à Saint-Pierre-La-Mer et saisons sur un de nos villages vacances en France (Alsace, Bretagne, Périgord...). Tous nos postes sont logés.

## **OBJECTIFS**

- Découvrir les métiers saisonniers des villages vacances et le métier d'animateur/trice en village vacances
- Confirmer son projet professionnel en animation de loisirs et se préparer à intégrer un contrat en apprentissage en animation 2ALA (1 an)
- Acquérir les connaissances de base et savoir-faire techniques des métiers de l'animation
- Découvrir la vie en collectivité de saisonnier

## **PROGRAMME**

### **Module 1 – 2 semaines :**

- Découverte d'un village vacances et de ses métiers
- Découverte de la vie en saison (vie en collectivité sur son lieu de travail...)
- Saisonnier, un métier toute l'année : les métiers saisonniers d'été et d'hiver en Occitanie; transfert de compétences saison été/saison hiver
- Travail sur les savoir-être requis pour exercer le métier d'animateur/trice ou d'agent de restauration

### **Module 2 – 6 semaines :**

Acquisition des connaissances et savoir-faire techniques de base du métier d'animateur/trice :

#### **Animateur :**

- Adopter une posture professionnelle, savoir-être et présentation
- Gérer une relation clientèle sur un lieu touristique, créer convivialité, ambiance et satisfaction clientèle
- Se familiariser avec le secteur de l'hôtellerie de plein air, du Tourisme social et du Tourisme marchand
- Proposer des animations de loisirs tous publics
- Planifier un programme d'animation
- Acquérir les connaissances techniques relatives à l'animation de loisirs (Son, lumières, jeux, sports...)
- Acquérir les bases du patrimoine local et régional, être capable d'accompagner un groupe et commenter l'excursion

- Bases techniques de communications et d'affichages (réseaux sociaux, pratique de logiciels...)

Professionnaliser ses démarches de recherche de stage et d'emploi (TRE)

Module accompagnement à la recherche d'emploi

---

**CONTACT :**

GOEES - Roxane VITOUX

[communication@goees.fr](mailto:communication@goees.fr)

06 81 07 55 86

**LIEU :** Village Vacances

ULVF les Romarins St Pierre

la mer - Fleury (11)

**ORGANISME**

OFRAC

**PEDAGOGIE**

Alternance d'apports théoriques et de mises en situation professionnelle sur le plateau technique de formation.

**EVALUATION**

- Feuille de présence
- Attestation de formation
- Mise en situation
- Exercice
- Quiz et questions/ réponses

# Formation en apprentissage d'animateur d'ambiances ludiques et artistiques 2ALA (titre professionnel niveau 4)

## Formation certifiante

### PUBLIC VISE :

Être éligible à une formation en apprentissage.

### OBJECTIFS

- Concevoir, organiser et animer des activités de distraction et de détente destinées à des publics variés (enfants, jeunes adultes, adultes...)
- Prendre en charge les vacanciers durant leur séjour :
  - Organisation et encadrement d'événements sportifs (foot, beach volley, pétanque, ping pong, séances de fitness...)
  - Accueil, animation et encadrement des enfants (animations ludiques et sportives en journée et soirée)
  - Animation et participation aux différents événements de soirées (jeux apéritifs, piste de danse, spectacle, interactivité...)

### NOMBRE DE

#### PARTICIPANTS (multi-structure) :

Minimum 6 personnes

Maximum 12 personnes

### INTER

Frais pédagogiques financés par l'OPCO sans reste à charge

### DUREE :

1 an (805h)

De décembre à décembre

### PREREQUIS :

Très bonne condition physique. Expérience dans l'animation et anglais parlé souhaités.

Mobilité géographique recommandée.

### PROGRAMME

- Animation tous publics
- Animation sportive
- Animation microphonique
- Animation journées/soirées
- Techniques scéniques et improvisation
- Chorégraphies
- Technique son et lumière
- Initiation aux gymns
- Connaissance du secteur du tourisme
- Accueil et service aux vacanciers
- Vie en village
- Anglais
- Connaissances des typologies de handicaps
- Eco citoyen/éco responsable

### CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX

[communication@goees.fr](mailto:communication@goees.fr)

06 81 07 55 86

**LIEU :** Village Vacances

ULVF les Romarins St Pierre la mer - Fleury (11)

### ORGANISMES

OFRAC et Purple Campus

### PEDAGOGIE

- Equipes pédagogiques internes et externes, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise
- Face-à-face pédagogique avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- Salles de cours banalisées, salles informatiques, ateliers d'application, Wifi, logiciels métiers, Environnement Numérique de Travail (ENT)

### EVALUATION

- Feuille de présence
- Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle



# Formation en apprentissage d'agent de maintenance des bâtiments (titre professionnel niveau 3)

## Formation certifiante

### PUBLIC VISE :

Être éligible à une formation en apprentissage.

### NOMBRE DE

#### PARTICIPANTS (multi-structure) :

Minimum 6 personnes

Maximum 12 personnes

### INTER

Frais pédagogiques financés par l'OPCO sans reste à charge

### DUREE :

1 an (544 h)

De novembre à novembre

### PREREQUIS :

Savoirs de base : pour une bonne adaptation en formation, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter. Des connaissances sur les outils numériques sont requises.

Mobilité géographique recommandée.

### OBJECTIFS

- Assurer la maintenance courante des aménagements intérieurs d'un bâtiment
- Assurer la maintenance courante de l'installation et des équipements électriques d'un bâtiment
- Assurer la maintenance courante de l'installation et des équipements thermiques et sanitaires d'un bâtiment
- Modules complémentaires : Module espaces verts et maintenance sécurité et froid climatique

### PROGRAMME

Période d'intégration : Intégration et sécurité sur le plateau technique

- Intégrer son groupe et sa formation
- S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel
- Repérer les risques liés à l'exercice du métier et se sensibiliser au développement durable
- Préciser ses besoins de formation et contractualiser son parcours personnalisé
- S'inscrire dans une perspective d'emploi

Bloc de compétences #1 : Assurer la maintenance courante des aménagements intérieurs d'un bâtiment

- Maintenance améliorative courante des aménagements et des revêtements intérieurs
- Maintenance préventive courante des menuiseries et fermetures
- Maintenance corrective courante des aménagements intérieurs

Bloc de compétences #2 : Assurer la maintenance courante de l'installation et des équipements électriques d'un bâtiment

- Maintenance améliorative courante d'une installation électrique monophasée
- Maintenance préventive et maintenance corrective courantes de l'installation et des équipements électriques

Bloc de compétences #3 : Assurer la maintenance courante de l'installation et des équipements électriques d'un bâtiment

- Maintenance améliorative courante de l'installation sanitaire
- Maintenance préventive et maintenance corrective courantes de l'installation et des équipements thermiques et sanitaires

Modules complémentaires : Module espaces verts et maintenance sécurité et froid climatique

### CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX  
[communication@goees.fr](mailto:communication@goees.fr)  
06 81 07 55 86

**LIEU :** Village Vacances  
ULVF les Romarins St Pierre  
la mer - Fleury (11)

### ORGANISMES

OFRAC et AFPA

### PEDAGOGIE

- Apprentissage par l'action basée sur des activités concrètes : exercices et cas pratiques enrichis de cours exposés et apports théoriques.
- Adaptation des modalités de formation aux besoins de chaque participant en fonction de son rythme et mode d'apprentissage.
- Plateaux techniques équipés et salles de cours de l'AFPA

### EVALUATION

- Evaluations des acquis en cours de formation, évaluation de la période en entreprise.
- Bilans internes de fin de formation, audits de conformité dans les centres
- Enquêtes de satisfaction auprès des bénéficiaires et des entreprises



# Formation en apprentissage d'agent de restauration (titre professionnel niveau 3)

## Formation certifiante

### PUBLIC VISE :

Être éligible à une formation en apprentissage.

### NOMBRE DE

### PARTICIPANTS :

Minimum 6 personnes

Maximum 12 personnes

### INTER : 7247€ HT/apprenti

Frais pédagogiques financés par l'OPCO sans reste à charge

### DUREE :

1 an (400 h)

De décembre à décembre

### PREREQUIS :

Le candidat doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout tout en restant disponible pour la clientèle.

### OBJECTIFS

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

### PROGRAMME

- Savoir préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking en intégrant dans sa pratique les directives de la législation et de la démarche HACCP
- Savoir accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service :
  - Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service et des annexes.
  - Réaliser la mise en place de la distribution.
  - Assurer le service aux postes froids et chauds en appliquant les procédures en distribution self-service pour les PCEA en liaison froide et liaison chaude
  - Développer un comportement commercial au contact des clients en restauration
- Savoir réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.
- Savoir réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) en contrôlant la traçabilité et la qualité : cuire des grillades simples et effectuer les cuissons en friture devant le client en distribution self-service. Effectuer ces remises en température et les maintenir à température conformément à la législation
- Savoir réaliser les opérations préliminaires des légumes (déconditionner, éplucher, laver, tailler) et des cuissons simples (à la vapeur, pocher, sauter, griller, frire, au four). Confectionner des beurrés composés et sauces de base simples et améliorer les sauces à base de Produits alimentaires Intermédiaires
- Savoir travailler en équipe
- La méthode HACCP et les réglementations environnementales

### CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX  
[communication@goees.fr](mailto:communication@goees.fr)  
06 81 07 55 86

**LIEU :** Village Vacances  
ULVF les Romarins St Pierre  
la mer – Fleury (11)

### ORGANISMES

OFRAC et Purple Campus



### PEDAGOGIE

- Equipes pédagogiques internes et externes, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise
- Face-à-face pédagogique avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- Salles de cours banalisées, salles informatiques, ateliers d'application, restaurant d'application,

### EVALUATION

- Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle