



Régiment du Service militaire adapté de La Réunion

# CATALOGUE DES FORMATIONS 2013

## PÔLE RESTAURATION



# Stagiaire au RSMA de la Réunion

Etre volontaire stagiaire au SMA permet d'apprendre un métier en passant 70% de son emploi du temps en formation professionnelle et 30% en formation militaire.

Tout est fait pour augmenter vos chances de trouver du travail. C'est, entre autres, pour cela que vous aurez l'opportunité d'y obtenir votre permis B.

Ayez le réflexe SMA : rejoignez nous pour un contrat de six mois à un an rémunéré, logé, nourri et habillé.

Lors du 1<sup>er</sup> mois, vous serez affecté à Saint-Pierre pour faire votre Formation Militaire Initiale (FMI). Pendant cette période, vous apprendrez les règles de la vie dans une communauté militaire et les règles de la vie en collectivité.

A l'issue, vous serez affecté dans votre compagnie de formation professionnelle.

En fin de formation, vous pourrez postuler à l'intégration au sein de dispositifs de formation complémentaire tels que les CFA, l'AFPAR, l'AFPA métropole, le CMFP de Fontenay le comte, le DSMA de Périgueux... Les poursuites de formation en métropole se feront alors avec LADOM. Vous pourrez aussi bénéficier des services du CNARM pour trouver un emploi en métropole. Vos démarches seront facilitées et accompagnées par les cellules insertion du régiment.

Le nombre de places à pourvoir est en plein essor jusqu'en 2014. En 2013, pas moins de 1000 places sont offertes en stage au RSMA-R en deux cursus:

- Un parcours long de 8 à 12 mois destiné en priorité aux non diplômés, à l'image de ce qui se fait depuis longtemps au RSMA-R ;
- Un parcours court (6 mois) à destination de jeunes titulaires d'un diplôme (CAP/BEP à priori, mais aussi d'autres diplômes) mais éloignés du marché de l'emploi.

**Notre objectif : VOTRE REUSSITE**

# AGENT DE RESTAURATION

## AIDE CUISINIER



# AGENT DE RESTAURATION

## AIDE CUISINIER

### Le métier

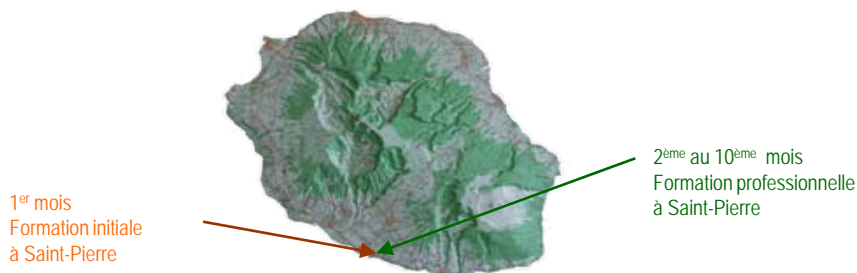
L'agent de restauration ou l'aide cuisinier est sous la responsabilité d'un chef d'équipe (chef de cuisine ou cuisinier). Il travaille indifféremment en restauration commerciale (cafétéria, restaurant à thème...) ou sociale (hôpitaux, restaurant scolaire...). Il assure la fonction d'aide en cuisine, la distribution, le service des grillades, la plonge ainsi que l'entretien des locaux de restauration. L'agent de restauration ou l'aide cuisinier mène à bien des activités qui nécessitent de la pluri-compétence, soit en cuisine, soit en linéaire ou en salle dans un self-service.

### Les conditions d'admission

- Avoir entre 18 et 25 ans
- Etre de nationalité française
- Avoir effectué la journée Défense et Citoyenneté
- Etre apte physiquement
- Priorité aux non diplômés

Habiter à La Réunion

### Lieu de formation



### Durée et organisation de la formation

Formation préprofessionnelle d'une durée de 10 mois, la formation se décompose en 2 périodes :

- 1 mois de formation militaire initiale (152 heures)
- 9 mois de formation incluant 1205 heures de formation professionnelle, dont 3 semaine de stage en entreprise sur 1 période

### Vous serez amenés à présenter les qualifications suivantes

- Certificat de sauveteur secouriste du travail (CSST)
- Attestation de formation professionnelle (AFP)
- Attestation de formation citoyenne (AFC)
- Certificat de formation générale (CFG), pour les stagiaires n'ayant pas de diplôme équivalent
- Certificat d'aptitude personnelle à l'insertion (CAPI)

### Les débouchés à l'issue de la formation

- En priorité une poursuite de formation au sein d'un organisme reconnu en vue d'obtenir un diplôme (CFA, AFDAR...), dans l'île ou en métropole.
- En second lieu une insertion directe dans la vie active dans le cadre d'un premier emploi sur l'île ou en métropole.

**Les stagiaires sérieux auront la possibilité de passer le permis B**

# GARÇON OU SERVEUSE DE RESTAURANT



# GARÇON OU SERVEUSE DE RESTAURANT

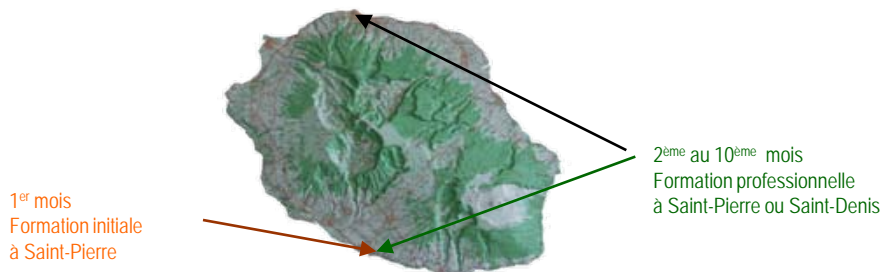
## Le métier

Le garçon ou serveuse de restaurant exerce son activité dans des restaurants adjoints à un hôtel (voire un bar ou une brasserie) ou dans des établissements assurant seulement la restauration. Il/elle travaille le plus souvent en équipe. Il/elle accueille les clients, prend les commandes, sert les mets, les fromages et les vins, encaisse le paiement des clients. Le garçon ou serveuse de restaurant peut également servir les boissons au bar. Il/elle entretient et met en place la salle, l'office et le matériel. Le garçon ou serveuse de restaurant peut travailler toute l'année dans un même établissement ou être saisonnier. Dans ce cas il/elle est amené à se déplacer fréquemment.

## Les conditions d'admission

- Avoir entre 18 et 25 ans
- Etre de nationalité française
- Avoir effectué la journée Défense et Citoyenneté
- Etre apte physiquement
- Priorité aux non diplômés
- Habiter à La Réunion

## Lieu de formation



## Durée et organisation de la formation

Formation préprofessionnelle d'une durée de 10 mois, la formation se décompose en 2 périodes :

- 1 mois de formation militaire initiale (152 heures).
- 9 mois de formation incluant 1185 heures de formation professionnelle, dont 3 semaines de stage en entreprise sur 1 période.

## Vous serez amenés à présenter les qualifications suivantes

- Certificat de sauveteur secouriste du travail (CSST)
- Attestation de formation professionnelle (AFP)
- Attestation de formation citoyenne (AFC)
- Certificat de formation générale (CFG), pour les stagiaires n'ayant pas de diplôme équivalent
- Certificat d'aptitude personnelle à l'insertion (CAPI)

## Les débouchés à l'issue de la formation

- En priorité une poursuite de formation au sein d'un organisme reconnu en vue d'obtenir un diplôme (CFA, AFDAR...), à La Réunion ou dans l'hexagone.
- En second lieu, une insertion directe dans la vie active dans le cadre d'un premier emploi sur l'île ou dans l'hexagone.

**Les stagiaires auront la possibilité de passer le permis B**