

“ A l’âge de 20 ans j’ai été orienté vers un Centre d’Adaptation à la Vie et au Travail. Nous étions une vingtaine de jeunes, encadrés par des éducateurs et nous avons beaucoup travaillé sur les moyens à mobiliser pour gagner en autonomie. J’ai défini un nouveau projet professionnel dans le domaine de la restauration collective. Et j’ai fait deux stages, dans une entreprise et dans une école. On m’a conseillé alors de suivre une formation au Greta, au sein d’un lycée hôtelier. Durant la formation, cours théoriques et pratiques se sont combinés. Le bilan de mes stages en entreprise est très encourageant : le gérant du restaurant a été très content de moi ! En formation mon expression s’est beaucoup améliorée. Je communiquais beaucoup : j’ai été élu délégué du groupe ! Au final j’ai passé mon examen comme les autres. J’attends les résultats. Aujourd’hui je recherche activement du travail. ”

**Cette formation m’a valorisé :
je suis très fier de l’avoir faite jusqu’au bout !**

> Parcours **“Agent polyvalent en restauration”**

Préparations froides et chaudes ou mise en place de la distribution et service au client - Sciences appliquées - Enseignement général : français et mathématiques - Communication - Techniques de recherche d’emploi - Bureautique - Stage en entreprise

Nicolas

