

## Remise à Niveau Professionnelle dans les Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration - Contrexéville

### ■ Objectif

- Accéder à une qualification de niveau V
- Accéder directement à l'emploi

### ■ Contenu

Période en centre : 10 semaines

- Domaine professionnel :  
Technologie et travaux pratiques en cuisine, restaurant, hygiène et sécurité : Sauveteur Secouriste au Travail (SST)  
Prévention des Risques liés à l'activité physique (PRAP)
- Domaines généraux :  
Remise à niveau des compétences de bases en français et mathématiques
- Compétences transverses :  
Accompagnement, outiller sa recherche d'emploi, son savoir-être et savoir faire, adopter une attitude et une posture professionnelle

Période en entreprise : 4 semaines

### ■ Méthode

Cours théoriques, ateliers pratiques, travail en groupe, accompagnement individualisé, alternance de théorie et de pratique

### ■ Calendrier

Démarrage de l'action : 11 Mars 2019  
Date de fin : 12 Juin 2019

Les publics visés auront validé leur projet préalablement à l'entrée en formation auprès de Pôle Emploi, de la Mission Locale ou de Cap Emploi

### ■ Public concerné

10 Demandeurs d'emploi éligibles aux critères du Conseil Régional Grand Est

### ■ Durée

455 heures dont :  
315 heures en centre  
140 heures en entreprise

### ■ Lieu

Lycée Professionnel Pierre Mendès France à Contrexéville

### Les PLUS

- Travaux Pratiques dans les cuisines et restaurants pédagogiques du lycée
- Obtention du SST et du PRAP
- Alternance Entreprise / Centre de Formation
- Attestation de fin de formation et portefeuille de compétences

## Information(s) collective(s)

Lundi 28 janvier 2019 à 9H00

Mardi 19 février 2019 à 14H00

au LPR Pierre Mendès France CONTREXEVILLE  
Salle BELTRAME

(venir avec CV à jour et un crayon)

Pour plus d'information,  
contacter Aline BEAUDOIN (coordonnatrice) au 06 70 97 32 44  
Sophie MAINI (Conseillère en Formation Continue) au 06 45 47 82 07