

Parcours vers les métiers de l'hôtellerie restauration

Mis à jour le 23 septembre 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Compréhension écrite et orale de la langue française

Public visé

Demandeur d'emploi et Jeunes de – 26 ans avec projet professionnel validé et ne possédant pas les prérequis nécessaires à l'employabilité en hôtellerie et restauration

Rythme

Temps plein

Durée en centre

495 heures

Durée en entreprise

175 heures

Validation

Portefeuille de compétences

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Certificat de réalisation

Entrée-sortie permanente

Oui

Code RNCP/RS : 37553 :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553> - Code RNCP/RS :
37554 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37554/>

Objectifs professionnels

Permettre aux demandeurs d'emploi de développer, les compétences professionnelles nécessaires à l'exercice d'un métier de l'hôtellerie restauration (cuisine, salle et hébergement), en vue de déboucher sur un emploi dans un secteur en forte tension.

Contenu

- Période en centre de formation (495h maxi)
- Accueil, dynamique de groupe et connaissance du milieu professionnel (7 h)
- Positionnement pédagogique et contractualisation du Plan Individualisé de Formation (14h)
- Remise à Niveau et Suivi individualisé (42h)
- Prise en main des outils informatiques et modalités liées à la formation en distanciel et à prise de commande (35h)
- Techniques de Recherche d'Emploi, Mon Orient'Est, démarches et recherche de stage (18h)
- Soft Skill (56 heures)
- Module socle métier commun aux métiers de la cuisine, de la salle et de l'hébergement (140h)
- Module socle métier spécifique cuisine – salle – hébergement (140h)
- Validation des compétences (portefeuille de compétences (37h)
- Bilans intermédiaire et final (6h)
- Période d'application en entreprise (175h)

Modalités pédagogiques

- La formation sera individualisée en fonction du parcours et du métier choisi
- Une remise à niveau est proposée en fonction des besoins du stagiaire
- Une plate-forme permettra la mise en oeuvre de cours à distance et l'individualisation

Profil des intervenants

Formateurs de GRETA-CFA expérimentés et validés par la Délégation Régionale Académique à la Formation Professionnelle Initiale, Continue et à l'Apprentissage.

Les plus

Taux de satisfaction

100 %

Réussite aux examens

NC

Insertion professionnelle

Parcours vers les métiers de l'hôtellerie restauration

NC

Délais et modalités d'accès

Réunion d'information collective (Test de positionnement et entretien de motivation)

Financements possibles

Formation financée par la Région Grand Est

Poursuite de parcours

- Poursuite d'études : CAP Cuisine – CAP Commercialisation et Service en hôtel-Café-Restaurant
- Débouchés professionnels : Commis de cuisine, commis de salle, serveur en restaurant, café, brasserie

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56