Consolidation du projet professionnel dans les métiers de l'hôtellerie restauration et du commerce

Mis à jour le 17 septembre 2026

Conditions d'entrée et prérequis

– Avoir un projet professionnel orienté vers le secteur de l'hôtellerie restauration ou du commerce. Pas de contre-indications médicales avec l'exercice du métier envisagé (Ex. Port de charges ou station debout prolongée).
– Savoir lire, écrire et communiquer à l'oral (niveau A2 acquis en français).

Public visé

Demandeurs d'emploi - Salariés

Rythme

Temps plein

Durée en centre

280 heures

Durée en entreprise

140 heures

Validation

Certificat SST
Certificat de réalisation

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Evaluations formatives tout au long de la formation

Entrée-sortie permanente

Non

Code RNCP/RS : Non concerné

Objectifs professionnels

– Consolider et valider un projet professionnel orienté vers les métiers de l'hôtellerie, la restauration ou le commerce.
– Définir le plan d'actions permettant de concrétiser le projet et enclencher sa réalisation.
– Confirmer l'engagement du bénéficiaire dans cette démarche.

Contenu

En commun : Accueil – Démarrage de la formation – Intégration – Valoriser son image professionnelle – Consolider son projet professionnel – Techniques de recherche d'emploi – La posture professionnelle – La communication – Gestes et postures – Hygiène des locaux – Sensibilisation HACCP dans le contexte alimentaire – Secourisme – Savoirs de base numériques – Prévention et lutte contre les violences sexuelles et sexistes – Période de formation en entreprise – Bilans.

Projet Hôtellerie – Restauration : initiation au service en salle – initiation à la préparation culinaire – initiation à la réfection d'une chambre.

Projet Commerce : initiation à la réception et au suivi des commandes, initiation à la mise en valeur des produits et à l'approvisionnement, initiation au conseil et à l'accompagnement du client dans son parcours d'achat

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel en centre et période d'application en entreprise.
Apports théoriques, travaux pratiques, mises en situation, jeux de rôles, espace numérique de formation

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
Non concerné, 1ère session

Réussite aux examens
Non concerné

Insertion professionnelle
Non concerné, 1ère session

Délais et modalités d'accès

Consolidation du projet professionnel dans les métiers de l'hôtellerie restauration et du commerce

Informations collectives

Financements possibles

Pour les demandeurs d'emploi les frais pédagogiques sont entièrement pris en charge par la Région Grand Est et le Fonds Social Européen.
Pour les salariés, financement possible par l'entreprise ou l'OPCO.

Poursuite de parcours

– Poursuites d'études possibles : CAP Cuisine, CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant, CAP Equipier Polyvalent du Commerce
– Types d'emplois accessibles : Commis de cuisine, Serveur, Employé d'étage, Employé libre-service, Vendeur

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