



VOTRE  
RÉUSSITE  
EST NOTRE MOTIVATION  
Un projet ambitieux

Nous contacter  
05 62 45 34 93

# PARCOURS DIPLÔMANT HÔTELLERIE RESTAURATION

## Étape de PRÉQUALIFICATION

420 heures de Formation (dont 140 heures en entreprise)



### ➤ VALIDATION

- ✓ Attestation de fin de Stage

### ➤ OBJECTIF DE LA FORMATION

- ✓ Acquérir les pré requis de formation pour pouvoir prétendre soit à un Contrat de Professionnalisation soit à un PARCOURS DIPLÔMANT.

### ➤ ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

- ✓ Constituée de formateurs permanents et de professionnels, membres associés, rompus à l'activité pédagogique depuis plusieurs années et de vacataires embauchés en fonction de leur compétence et des objectifs pédagogiques de l'action
- ✓ Interventions professionnelles de spécialistes exerçant en profession libérale.

### ➤ MOYENS & MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- ✓ Restaurant d'application
- ✓ Laboratoire Cuisine
- ✓ Plateau technique Réception/Étages
- ✓ Alternance de cours théoriques et pratiques
- ✓ Bilans pédagogiques
- ✓ Techniques de recherche de stage et d'emploi
- ✓ Salle informatique, Centre de ressource, CD ROM, Internet.
- ✓ Stages d'application en entreprise

### ➤ PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- ✓ Demandeur d'emploi (projet validé) – sans niveau de qualification



## POSITIONNEMENT PROFESSIONNEL

---

- ✓ Evaluation des acquis et valider individualisé et contractualisé.

## TECHNIQUES DE COMMUNICATION & D'EXPRESSION ORALE

---

- ✓ Mieux se connaître
- ✓ Amélioration des relations avec la clientèle et l'accueil
- ✓ Enseignement du Français appliqué

## TECHNOLOGIE DE SPÉCIALITÉS

---

- ✓ **Technologie de Restaurant, de cuisine et d'hébergement**
  - Les règles de service de base
  - Sensibilisation à l'œnologie
  - Travail sur le savoir-faire dans un milieu professionnel choisi
  - Commande, facturation, caisse (restaurant + hébergement)
- La culture technologique, le personnel, les installations et le matériel du métier
- Sensibilisation aux bases culinaires
- Les techniques d'hébergement et d'accueil

## CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT

---

- ✓ Le marché de la restauration et de l'hôtellerie
- ✓ Visites professionnelles organisées et témoignages professionnels de salariés, de chefs de service, de dirigeants pour permettre aux jeunes d'optimiser leur projet

## ANGLAIS

---

- ✓ Initiation à la Langue Anglaise

## HYGIÈNE

---

- ✓ Initiation aux règles d'hygiène
- ✓ Sensibilisation à l'hygiène alimentaire en hôtellerie/restauration (bandes dessinées et films)
- ✓ Sécurité alimentaire
- ✓ Sensibilisation à la Méthode HACCP

## BILAN

---

- ✓ Définir et consolider son projet : bilan et analyse des écarts.
- ✓ Développer son projet professionnel
- ✓ Sensibilisation aux fonctions principales des métiers choisis
- ✓ Vérifier ses compétences technologiques, pratiques et culturelles
- ✓ Définir un cheminement et un plan d'action

## TRAVAUX DÉMONSTRATIFS

---

- ✓ Travaux démonstratifs et pratiques
  - Apprentissage des gestes professionnels de base du métier choisi,
  - Simulation et pratique professionnelle
    - En restauration : les techniques de service
    - En cuisine : les travaux préliminaires et d'entretien
    - En réception : l'accueil d'un client, le standard téléphonique
    - En étage : l'entretien d'une chambre

## SENSIBILISATION AU NUMÉRIQUE

---

- ✓ Présentation des différents moyens de communication et d'information numérique
- ✓ Savoir rechercher l'information et la documentation

## MISE À NIVEAU DE CULTURE GÉNÉRALE

---

- ✓ Culture générale et/ou professionnelle :
  - Monde actuel (législation sociale et professionnelle)
  - Révisions des règles de base en fonction des besoins
  - Français appliqué (en fonction des besoins)

## STAGES EN ENTREPRISE

---