

 **245 heures de formation**
(dont 42 heures en entreprise)



**Modalités
d'Évaluations**

- ✓ Travail d'équipe sur la création d'un projet.



Objectifs Pédagogiques

- ✓ Permettre aux apprenants d'acquérir les prérequis indispensables à l'entrée en formation qualifiante et certifiante.
- ✓ Positionnement : pour évaluer le acquis et affiner le choix de la certification visée afin d'élaborer un parcours individualisé et contractualisé.
- ✓ Enseignement général individualisé et remise à niveau : en fonction des acquis de la personne et des prérequis nécessaires à l'accès à la formation certifiante prévue.
- ✓ Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- ✓ Apprentissage des gestes professionnels de base : module privilégiant les mises en situations professionnelles
- ✓ Travail sur les motivations et les savoir-être nécessaires à l'insertion professionnelles
- ✓ Période d'application en entreprise si nécessaire.



VALIDATION

✓ **ATTESTATION DE FIN DE STAGE**



**Moyens & Modalités
Pédagogiques et Techniques**

- ✓ Restaurant d'application
- ✓ Laboratoire de cuisine
- ✓ Plateau technique Réception / Étages
- ✓ Techniques de recherche de stage et d'emploi
- ✓ Bilan Intermédiaire et Final



**Public concerné &
Prérequis**

- ✓ Demandeurs d'emplois (Projet validé)
- ✓ Aucun niveau de qualification

PROGRAMME

POSITIONNEMENT PROFESSIONNEL

- ✓ Évaluation des acquis et validation individualisée et contractualisée sur les domaines : Français, Mathématiques, informatiques, etc.
- ✓ Présentation orale des résultats et contractualisation des axes de progrès à valider et à mettre en œuvre

TECHNIQUES DE COMMUNICATION & D'EXPRESSION ORALE

- ✓ Mieux se connaître - Apprendre à se présenter - Savoir transmettre une information
- ✓ Amélioration des relations avec la clientèle et l'accueil au travers d'exemple en simulation
- ✓ Enseignement du Français appliqué selon les résultats des positionnements

TECHNOLOGIES DE SPÉCIALITÉS

- ✓ Technologie de Restaurant, de Cuisine et d'Hébergement
- ✓ Les règles de service de base, sensibilisation à l'écologie
- ✓ 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 (le vocabulaire professionnel de base)

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE & DE SON ENVIRONNEMENT

- ✓ Le Marché de la Restauration et de l'Hôtellerie
- ✓ Visites professionnelles organisées et témoignages professionnels

TRAVAUX DÉMONSTRATIFS

- **En Restauration** : les techniques de service
- **En Cuisine** : Les travaux préliminaires de base du métier

SENSIBILISATION AU NUMÉRIQUE

- ✓ Présentation des différents moyens de communication et d'information numérique
- ✓ Concevoir un travail de groupe : le site Web d'un établissement hôtelier virtuel – Liens avec les réseaux sociaux

BILAN

- ✓ Définir et consolider son projet : bilan et analyse des écarts
- ✓ Développer son projet professionnel (certification, alternance)
- ✓ Définir un cheminement et un plan d'action formation / emploi

TOULOUSE

281 route d'Espagne
31100 TOULOUSE
T. 05 62 14 14 78

secretariat@catalyse.fr

TARBES

Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC
T. 05 62 45 34 93

catalyse@catalyse.fr

PAU

Avenue de Lattre de Tassigny
Résidence Bulding des Pyrénées
64000 PAU
T. 05 59 27 55 40

secretariatpau@catalyse.fr