

# PRÉ-CERTIFICATION

## MÉTIERS DE LA RESTAURATION & DU SERVICE

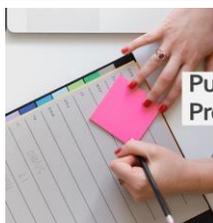


245 heures de formation  
(dont 42 heures en entreprise)



VALIDATION

✓ ATTESTATION DE FIN DE STAGE



Public concerné &  
Prérequis

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



Modalités  
d'Évaluations

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



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



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.

## PROGRAMME

### POSITIONNEMENT PROFESSIONNEL

- ✓ Évaluation des acquis et validation individualisée et contractualisée sur les domaines : Français, Mathématiques, informatiques, vie professionnelle et sociale
- ✓ 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'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 (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

#### Travaux démonstratifs & pratiques

- **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
- ✓ Savoir rechercher l'information et la documentation

### 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.



**Siège social** : SEMEAC (65 600)  
Chemin St Frai  
Tél. : 05 62 45 34 93 – Fax : 05 62 45 94 46  
**www.catalyse.fr**

**CATALYSE**

Société au capital de 50 000 € - RCS Tarbes B 407 654 375 – APE 8559A – Déclaration d'existence 73650023765  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état

**Toulouse** (31 100)  
281 Route d'Espagne  
Tél. : 05 62 14 14 78 – Fax : 05 62 14 65 43

**Pau** (64 000)  
Résidence Building des Pyrénées  
Avenue de Latre de Tassigny  
Tél. / Fax : 05 59 27 55 40

