



ACCES A LA QUALIFICATION : METIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

PUBLIC VISÉ

Tout public

NIVEAU

Niveau de sortie : niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :
Attestation des acquis de formation - Certification CléA - Certification SST - Attestation HACCP

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.
Durée en centre : 215 heures
Durée en entreprise : 105 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 14/10/2019 au 19/12/2019.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94
Collège Nicolas BOILEAU
20 Route du Plessis
94430 Chennevières-sur-Marne
gmte94@ac-creteil.fr
Tél : 01 45 93 24 98

CONTACT

Valérie Bouchez
gmte94.boileau@ac-creteil.fr

TARIFS

Nous consulter
Voir nos conditions générales de ventes

OBJECTIFS

Découvrir l'environnement et les conditions de travail des métiers de l'hôtellerie et de la restauration afin de renforcer son projet professionnel.

PRE-REQUIS

Positionnement : pédagogique.
Savoir lire, écrire, compter
Premières notions d'anglais
Absence de contre-indication à l'exercice du métier visé
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Inscriptions au Collège Boileau à Chennevières-sur-Marne.
Envoyer CV et lettre de motivation au : gmte94.boileau@ac-creteil.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

CONTENUS

Modules d'enseignements généraux

- ▶ Acquisition des savoirs de base en Français, mathématiques, bureautique et internet
- ▶ Révision des notions de base en Anglais liées au métier ciblé
- ▶ Méthodologie (apprendre à apprendre)

Modules d'enseignements professionnels

- ▶ Découverte des métiers de l'hôtellerie et de la restauration:
 - Communication professionnelle
 - Vocabulaire professionnel
 - La méthode HACCP
 - Techniques de base des métiers ciblés

- ▶ Gestes et postures
- ▶ Sauveteur Secouriste du Travail

Modules transversaux

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Accompagnement vers l'emploi :
 - Consolidation du projet professionnel : Découverte de l'environnement des métier - Spécificités des conditions de travail , de l'employabilité - Préparation à la poursuite du parcours (certification et/ou emploi)
- ▶ Bilan d'orientation (intermédiaire / au retour de stage /final)
- ▶ Recherche de stage