

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

PUBLIC VISÉ

Tout public

NIVEAU

Niveau de sortie : niveau V (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 : 210 heures

Durée en entreprise : 105 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 18/02/2019 au 24/04/2019.

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

valerie.bouchez@gmte94.org

TARIFS

Nous consulter

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 V bis (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 métiers - 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