



## 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

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 210 heures

Durée en entreprise : 105 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 32h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 08/10/2018 au 13/12/2018.

### LIEUX DE FORMATION

GMTE93

Dugny - Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

gmte93@ac-creteil.fr

Tél : 01.49.92.90.94

### CONTACT

Elisabeth De Melo

gmte93.dugny@ac-creteil.fr

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

14,00 € de l'heure.

### 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 du 05/09/2018 au 05/10/2018 au Dugny - Lycée François Rabelais à Dugny.

### 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