

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

PUBLIC VISÉ

Tout public

LE + DE LA FORMATION

Attestation sauveteur secouriste
du travail
Présentation à la certification
Cléa

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 12/12/2022 au 27/02/2023.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Val-de-Marne
Collège Elsa TRIOLET
2 avenue Boileau
94500 Champigny-sur-Marne
Site accessible aux personnes en
situation de handicap

CONTACT

GRETA Val-de-Marne
Frédérique Païtry Marchais
Tél : 01 55 98 11 50
gmte94.triolet@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :
Alexandra Clou
referent.handicap.gmte94@ac-
creteil.fr - Tél : 01 45 16 19 19

TARIFS

Nous consulter
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
Prise en charge demandeur
d'emploi possible

CODES

NSF : 334
Formacode : 42754
Code Rome : G1502

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

Avoir ébauché un projet professionnel
Savoir lire et comprendre une consigne simple
Savoir écrire une réponse à une question simple
Connaitre l'addition et la soustraction
Aucune contre indication médicale
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

POSITIONNEMENT

pédagogique

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Informations collectives et entretiens
Inscriptions du 12/09/2022 au 12/12/2022 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.

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

VALIDATION

- ▶ attestation des acquis de formation niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

CAP Cuisine, CAP Commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant, Titre professionnel Réceptionniste