



## Découverte des métiers de l'hôtellerie - restauration

Formation n° AFC lot 72 Hôtellerie Restauration

Mise à jour le 31 mars 2021



### Objectifs de formation

- Découvrir les métiers du secteur C.H.R. (Café, Hôtel & Restaurant) pour mieux s'orienter professionnellement
- Acquérir les bases utiles pour une entrée en formation certifiante (en cuisine, agent polyvalent de restauration ou en agent d'hôtellerie) ou pour une insertion rapide dans ce secteur
- Appréhender les possibilités d'intégration et d'insertion sur les territoires isérois

### Objectifs pédagogiques

Connaître les différentes formes d'hôtellerie et de restaurations.

Identifier les postes à occuper et les compétences nécessaires.

Appréhender les attentes des métiers proposés.

Se former à l'hygiène réglementaire du milieu professionnel.

Permettre l'orientation vers six métiers : employé(e) d'étage, réceptionniste, gouvernant(e), agent polyvalent de restauration, cuisinier(e), serveur(se).

Acquérir les compétences et savoir-être de base nécessaire à ces métiers

S'approprier les opportunités et richesses du territoire isérois pour une meilleure intégration



### Les + de l'AFRAT

Accompagnement des stagiaires dans un parcours personnalisé

Une équipe de formateurs constituée de professionnels en activité pour des mises en pratiques concrètes

Une expertise reconnue dans le développement des compétences et de l'attractivité en Isère

Une expérience de plus de 55 ans dans le développement des territoires ruraux et de montagne



### Informations générales

**Nouvelle programmation à compter du mois de septembre 2021**

**Durée : 367 h** dont 60 heures de stage en entreprise  
Pré-inscription en ligne sur notre site [www.afrat.com](http://www.afrat.com)  
**N'hésitez pas à nous contacter**

### Profil stagiaire, prérequis et conditions de réussite

- Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi, public visé par le PIC.
- Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire et compter.
- Posséder une bonne condition physique.



## Contenu de la formation



Savoir-faire professionnel et connaissances du secteur	<p>Découverte du secteur de l'hôtellerie restauration (avec un focus spécifique sur le cas de l'Isère), et des différentes classifications des établissements.</p> <p>Découverte des métiers possibles en C.H.R. :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisine (chef, cuisinier, équipier),</li> <li>- Restaurant (maître d'hôtel, chef de rang, barista, sommelier),</li> <li>- Hôtel (chef de réception, réceptionniste, service du petit déjeuner, room service, gouvernante, femme ou valet de chambre).</li> </ul> <p>Découverte des attendus professionnels (contraintes et avantages, la posture d'emploi, les langues étrangères, la particularité de la saisonnalité).</p> <p>Acquérir le premier niveau de compétences d'un emploi en C.H.R. (préparation des fruits et des légumes, les pâtes de base, les sauces de base, la préparation de matières d'origines animales, les bases de la pâtisserie, le service en salle...).</p> <p>Sensibilisation aux enjeux et besoins des territoires et des employeurs isérois pour une intégration réussie</p> <p>Les adaptations aux enjeux sanitaires (Post Covid 19)</p>
Réglementations	HACCP (Hygiène Alimentaire), GBPH (Guide de bonnes pratiques hygiéniques), PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
Suivi de projet individualisé	<p>Accompagnement vers une formation certifiante</p> <p>Techniques de recherche d'emploi. Accompagnement à la prise de poste</p> <p>Affiner son projet professionnel et son parcours de formation</p>
Les + de la formation	<p>Accompagnement personnalisé .</p> <p>Remise à niveau</p> <p>Adaptation aux spécificités de l'Isère</p>

### Modalités d'évaluation

Evaluation et attestation des acquis de formation. Définition du plan d'action pour poursuite de formation le cas échéant.

### Modalités de contact et d'entrée dans la formation

12 places en formation

Formation prise en charge par Pôle Emploi (AFC 2019, Lot 72 Hôtellerie Restauration)

Cout pédagogique de la formation: Tarif sur demande, contacter nous.

### Modalités d'inscriptions:

Pré-inscription en ligne sur notre site [www.afrat.com](http://www.afrat.com) CV et lettre de motivation suivie participation aux ICOP (réunions d'information collective) et entretien d'entrée en formation.

La validation de la candidature est liée au nombre de places dans la formation et soumise à vos financements.



*L'AFRAT est engagée dans des démarches Qualité, certifiée par l'AFNOR « NF Service »  
Formation continue hors alternance et H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap*

AFRAT - 314 chemin du Manoir  
38880 Autrans-Méaudre en Vercors

✉ [afrat@afrat.com](mailto:afrat@afrat.com) ☎ 04.76.95.35.08

[www.afrat.com](http://www.afrat.com)

Association, Siret 77947830400016

