



Découverte des métiers de l'hôtellerie - restauration

Formation n° AFC 2019 lot 72 Hôtellerie Restauration
 Mise à jour le 4/09/2019



Objectifs de formation

- Découvrir les métiers du secteur C.H.R. (Café, Hôtel & Restaurant)
- Acquérir les bases à l'entrée en formation de moyenne durée, en cuisine, en agent polyvalent de restauration ou en agent d'hôtellerie.

Objectifs pédagogiques

Connaître les différentes formes d'hôtellerie et de restaurations.
 Savoir les postes à occuper.
 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).



Informations générales

ESAT Ste Agnès de Saint Martin Le Vinoux :
 - Du 20 janvier au 20 mars 2020

210 heures en centre de formation
 60 heures en stage en entreprise
 97 heures possibles en remise à niveau et techniques de recherche d'emploi

Les + de l'AFRAT

Accompagnement des stagiaires dans un parcours personnalisé
 Acquisition de l'ensemble des techniques culinaires via des modules thématiques
 Une équipe de formateurs constituée de professionnels en activité pour des mises en pratiques concrètes

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



Responsable de formation

Vincent MURAZ-DULAURIER

Savoir-faire professionnel	<p>Découverte du secteur de l'hôtellerie restauration, les classifications des établissements.</p> <p>Découverte des métiers possibles en C.H.R. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuisine (chef, cuisinier, équipier), - Restaurant (maître d'hôtel, chef de rang, barista, sommelier), - Hôtel (chef de réception, réceptionniste, service du petit déjeuner, room service, gouvernante, femme ou valet de chambre). <p>Découverte des attendus professionnels (contraintes et avantages, la posture d'emploi, les langues étrangères).</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>
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>

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)

Participation aux ICOP (réunions d'information) et entretien d'entrée en formation.

Judi 19 décembre 2019 à St Martin Le Vinoux

Mercredi 8 janvier 2020 à St Martin Le Vinoux



L'AFRAT est engagée dans des démarches Qualité, référencée Datadock et H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap

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

✉ afrat@afrat.com ☎ 04.76.95.35.08

www.afrat.com

Association, Siret 77947830400016

candidature@afrat.com

