

**PRO
SAISONS**



Parcours Saisonnier polyvalent

Postes : Accueil en hôtellerie - Aide de cuisine - service en restauration – Plongeur - Agent d'entretien – Valet/Femme Chambre



Missions confiées

Ce cursus de formation s'adresse aux personnes qui envisagent une saison hivernale dans le secteur de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Les objectifs de formation

- Adopter une attitude et des gestes professionnels
- Faciliter la prise de poste et être ainsi plus rapidement autonome
- Cerner les contraintes des différents postes (service, cuisine et ménage) et développer sa polyvalence

Prérequis

Niveau de mathématiques, français, anglais et physique de fin de classe de 3^{ème} ou équivalent.

Durée du parcours

315 heures du **22 octobre au 21 décembre 2018**
(1 semaine de stage du 13 au 19 décembre)
Rythme hebdomadaire: 35 heures

Lieux de la formation

AFPA
38 avenue Victor Hugo
38800 Pont de Claix

AFRAT
314 chemin du Manoir
38880 Autrans

Contacts

AFPA
Nathalie.Lastella@afpa.fr
04.76.99.00.67

AFRAT
afrat@aftrat.com
04.76.95.35.08

1 planning - 2 actions

Le parcours de formation est mis en œuvre pour 2 groupes, simultanément à **l'AFPA (Pont de Claix)** et à **l'AFRAT (Autrans)**

Des Formateurs spécialistes et passionnés !

Validation

L'ensemble du parcours permet de valider les compétences professionnelles du secteur

Pour aller plus loin

Possibilité après la saison de se spécialiser. Une formation peut être envisagée pour valider une certification sur le métier ciblé

Financement

Parcours de formation financé par le FAFIH
Rémunération prise en charge par Pôle emploi, selon les situations individuelles

INFORMATIONS COLLECTIVES

AFPA :

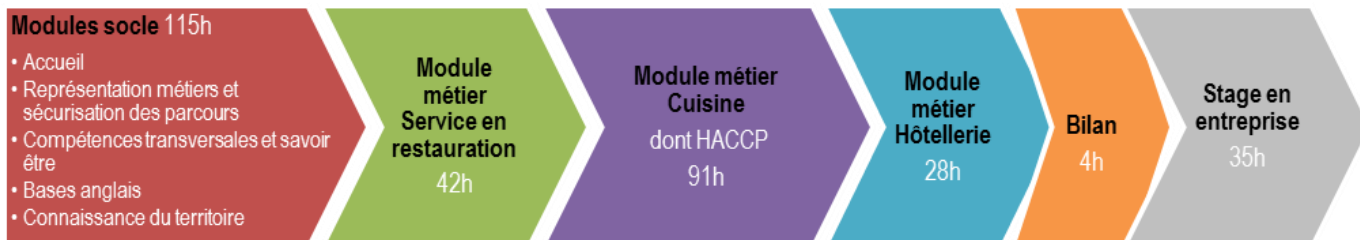
DECLICC : 13 et 27 septembre matin
Journée portes ouvertes : 20 septembre
Information collective Pro-Saisons : 12 septembre et 4 octobre
Forum des saisonniers : Bourg d'Oisans – 8 octobre

AFRAT :

Information collective Pro-Saisons : 11 octobre 2018 à 9h dans les locaux de l'AFRAT à Autrans (314 chemin du Manoir)
Forum des saisonniers à Villard de Lans (salle de la coupole) mardi 9 octobre 2018 de 10h à 13h

PARCOURS DE FORMATION

315 heures: 280 heures en centre et 35 heures en entreprise



La représentation des métiers de la saison

Compétences transversales

- Posture professionnelle et culture d'entreprise, communication et organisation

Les bases de l'anglais du tourisme

Connaissance du territoire, du patrimoine des produits régionaux

Accueil clientèle et métiers de service en restauration

- Mobiliser un comportement client et une posture de services
- Mettre en œuvre les techniques de bases du service
- Réaliser les travaux de mise en place en restauration
- Prendre en compte la relation avec l'équipe de cuisine

HACCP

- Règles d'hygiène

Employé.e en cuisine

- Stockage et organisation en cuisine
- S'initier aux techniques culinaires de bases
- Assurer des préparations culinaires de bases, réaliser l'assemblage et le dressage des productions froides et chaudes
- Assurer la plonge, nettoyer et ranger son poste de travail

Employé.e en hôtellerie

- Réaliser l'entretien courant des locaux
- Manipuler les produits de nettoyage en toute sécurité
- Mettre en œuvre les techniques de bases pour la réfection des chambres en hôtellerie
- Réaliser une prestation de petit déjeuner et snacking

Période d'application en entreprise

Bilan de fin de formation

Innovation pédagogique

- Une expertise de 2 organismes de formation reconnus dans le secteur de l'Hôtellerie Restauration et du tourisme
- Une formation axée sur la mise en pratique, un travail en autonomie dans un environnement reconstitué
- Des formateurs, professionnels en activité et spécialistes de leur domaine, interviennent conjointement lors de cette formation pour vous préparer au mieux aux réalités de terrain
- Un accompagnement tutoré
- Groupe de 10 à 15 apprenants par session