



FRANÇAIS LANGUE PROFESSIONNELLE

Spécialité "métiers de l'hôtellerie-restauration"

Parcours non-certifiant
Passerelles vers des formations certifiantes possibles, avec un niveau de français minimum B1 : TP cuisinier de terroir, informatique, CAP...
Formation n°22-AU-FLE | Mise à jour le 16 septembre 2022
Codes ROME Pôle Emploi G1602, G1803 & G1501

Cette formation vise à former des personnes non-francophones au vocabulaire français spécifique des métiers de l'hôtellerie-restauration, et à leurs gestes professionnels. Le personnel de cuisine prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire. Il peut cuisiner et élaborer des plats, des menus. Le serveur en restauration effectue les opérations de service des plats (dressage des tables, accueil des clients, prise de commandes, ...). Le personnel d'étage réalise les travaux de nettoyage, de remise en ordre et d'entretien des chambres, salles de bains et parties communes d'établissements d'hébergement hôtelier ou touristique. Il peut participer au nettoyage et à l'entretien du linge. L'ensemble de ces métiers respectent la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité.

LES + DE LA FORMATION A L'AFRAT

- Un parcours court pour apprendre à communiquer en français et les gestes des métiers du secteur de l'hôtellerie-restauration.
- Une approche « Vercors » pour répondre aux besoins en emploi du territoire.
- Des promesses d'embauche signées à l'issue de la formation.
- Mise en pratique en cuisine pédagogique, restaurant d'application et dans un environnement de centre d'accueil de groupes.

LIEUX ET METIERS

L'apprentissage du vocabulaire spécifique des métiers de l'hôtellerie-restauration permettra l'embauche rapide vers des métiers qui recrutent : commis de cuisine, agent polyvalent de restauration, serveur, agent d'entretien, etc. Les applications possibles sont multiples : hôtel, restaurant, centre de vacances, etc. en contrat saisonnier, CDD ou CDI.

PROFIL

- Être non-francophone
- Avoir le sens du service et le goût du contact
- Être disponible pour suivre la formation
- Avoir une bonne condition physique



POUR UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE INTÉGRATION PROFESSIONNELLE



Les personnes étrangères accueillies sur le territoire français doivent pouvoir pratiquer le français pour renforcer leur autonomie dans la vie personnelle et professionnelle en France. Elles peuvent aussi acquérir des techniques et gestes professionnels appliqués aux métiers de la cuisine, du service et de l'entretien des locaux pour travailler dans de meilleures conditions.



OBJECTIFS DE FORMATION

- Apprendre le français
- Acquérir des techniques et gestes professionnels appliqués aux métiers de la cuisine, du service et de l'entretien des locaux
- Connaître la réglementation du travail en France, rédiger un CV
- Savoir cuisiner les produits culinaires français
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité

DATES 10 octobre au 7 décembre 2022, en présentiel

LIEU A l'AFRAT à Autrans, et Villard-de-Lans (38)

DUREE 280h

PLACES 12 places disponibles

PRE-REQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, les candidats doivent être alphabétisés et avoir été scolarisés dans leur pays d'origine.

CONTENU

MODULES PRINCIPAUX

- Cours de français langue professionnelle
- Techniques de bases de la cuisine
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Service de plats et gestion d'une salle, de clients dans un restaurant
- Matériel et consignes d'hygiène pour les travaux de nettoyage en cuisine et en chambre

ENSEIGNEMENTS TRANSVERSAUX

- Découverte du secteur professionnel et de la réglementation du travail.
- Module transversaux de posture professionnelle, rédaction de curriculum vitae.
- Préparation au Test de Connaissance du Français.
- Utilisation des outils informatiques de base.

EVALUATION

Évaluations en cours de formation.
Préparation au Test de Connaissance du Français.

INSCRIPTION

- 1/ Pré-inscription sur www.afrat.com
- 2/ Participation à une session d'information
- 3/ Entretien individuel

FINANCEMENT

Financement par la Région Auvergne Rhône-Alpes.

Tarif de la formation sur demande.

Nouvelle action de formation portée par l'AFRAT pour le territoire du Vercors

EN 2021

9/10 Satisfaction des stagiaires formés en 2021.



Formation mise en œuvre avec le concours financier de :

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Cofinancé par
l'Union européenne

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Avec l'appui technique de :

Maison de l'emploi
& de l'entreprise
APPUI • RESSOURCE • ÉCHANGE



CCMV
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
DU MASSIF DU VERCORS



L'AFRAT est engagée dans des démarches qualité : certifiée Qualiopi, et signataire de la charte H+ pour favoriser l'accueil des personnes en situation de handicap

CONTACT

REFERENTE DE FORMATION
Maryline HOEBANX
04 76 95 77 27
maryline.hoebanx@afrat.com

AFRAT
314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors
www.afrat.com
afrat@afrat.com