

Confirmation et Validation du Projet Professionnel dans les Métiers de l'Hôtellerie et la Restauration – F/H

Mis à jour le 16 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des bases en compréhension et expression en français

Validation du projet professionnel et mise en place d'un plan d'action pour la suite du parcours

Public visé

Demandeur d'emploi, salarié, entreprise

Rythme

Temps plein

Durée en centre

210 heures

Validation

- Attestation d'acquis (liste des compétences développées durant la formation)

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Évaluation tout au long de la formation par leurs formateurs en centre

Analyse des pratiques commentées en commun

Évaluation en entreprise lors de visites de stage

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie

Objectifs professionnels

- Vérifier la pertinence de son projet dans un des métiers de l'hôtellerie – Confronter sa vision du métier à la réalité du terrain
- Mettre en place un plan d'action permettant la réalisation de son projet
- Préparer sa suite de parcours
- Connaître le monde de l'hôtellerie-restauration
- Acquérir les compétences transversales aux différents métiers : savoir-être, hygiène, sécurité

Contenu

- **Enseignement professionnel**
Découverte des métiers
Élaboration d'un livret de compétences
Techniques de recherche d'emploi – L'orfolio
Initiation à l'informatique
Initiation aux techniques professionnelles : cuisine, service...
Apprendre à apprendre
Positionnement français et mathématiques par rapport à la suite du projet
Prévention des risques liés à l'activité physique
- **Stage pratique en milieu professionnel**

Modalités pédagogiques

- Groupe
- Alternance d'apports théoriques et pratiques

Profil des intervenants

Enseignants de l'éducation nationale et formateurs spécialisés

Délais et modalités d'accès

Confirmation et Validation du Projet Professionnel dans les Métiers de l'Hôtellerie et la Restauration – F/H

permanente

Oui

Codes réglementaires

- Formacode : 42754
- Code ROME : G1602,
D1104

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Poursuite de parcours

- **Entrée en formation :**
Blocs de compétences du CAP cuisine (enseignements professionnels)
CAP cuisine
Titre à visée professionnelle Commis de cuisine
CQP Crêpier
CQP Serveur en restauration

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.com