



PERFORMANCE EMPLOI

DES COMPETENCES AU TOP

QUALIFICATION
METIERS DE L'HÔTELLERIE ET
DE LA RESTAURATION

Certifications DE NIVEAUX 3 ET 4
Inscrites au RNCP

MAISON DE RÉGION
DE STRASBOURG 

Dans le cadre du CTDCO-Strasbourg (Comité Territorial de Développement des Compétences et de l'Orientation), la Région Grand Est, ses partenaires de l'emploi, de l'insertion et les branches professionnelles établissent un diagnostic territorial des besoins en compétences du territoire pour répondre aux besoins des entreprises et permettre aux demandeurs d'emploi un retour à l'emploi efficace. L'action de formation décrite sur cette fiche s'inscrit dans cette démarche.



C'est quoi ?

Ce dispositif modulaire propose à chaque stagiaire un **parcours de formation individualisé** vers l'une des qualifications reconnues par la branche professionnelle de l'hôtellerie-restauration.

Le stagiaire, va progressivement cheminer **de la découverte et la mise en appétence aux métiers de l'HR (lors du module d'expérimentation) vers l'une des certifications de branche suivantes :**

- CQP Serveur
- CQP Limonadier
- CQP Barman monde de la nuit
- CQP Plongeur – Officier de cuisine
- CQP Employé polyvalent de restauration
- CQP Employé technique de collectivité
- CQP Agent de restauration
- CQP Commis de cuisine
- CQP Réceptionniste
- CQP Gouvernante
- CQP Employé d'étages

Sorties visées : Obtention du diplôme et/ou retour à l'emploi.



Quand ?

⇒ Organisation en entrées et sorties permanentes
Fin de l'action en juillet 2022

Cette action propose une modularisation et une individualisation complète des parcours ; elle peut accueillir jusqu'à 32 stagiaires simultanément ;

La durée de formation sera variable selon la certification choisie.

Durée minimale : 483h pour un CQP Plongeur

Durée maximale : 1841h pour un CQP EPR

Prérequis

- Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits en langue française, de réaliser une production écrite et de s'exprimer correctement en français pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle. Le niveau exigé est variable selon la certification choisie.
- Dans le cadre de la validation de certaines certifications la pratique d'une langue étrangère et la maîtrise de l'outil informatique sont un atout



Pour qui ?

☞ Demandeur d'emploi inscrit à pôle emploi, Mission locale ou CAP Emploi motivé à suivre la formation dans sa totalité.

☞ Formation accessible aux personnes en situation de handicap

☞ Statut : Stagiaire de la formation professionnelle

☞ Action agréée au titre de la rémunération (ARE ou ASP) et de la protection sociale.



Quel contenu ?

La formation est structurée autour de différents blocs de compétences pouvant être validés séparément et successivement jusqu'à l'obtention partielle ou intégrale de l'une des certifications de branche.

Un plan de formation individualisé sera co-construit avec le stagiaire, en lien avec son choix de parcours de qualification.

- Accueil et communication - Bloc 1*
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises et de produits - Bloc 4*
- Réaliser un service en salle - Bloc 15a/15b*
- Assurer un service d'étages - Bloc 23*
- Utiliser une langue étrangère - niveau A1/A2/B1*
- Technique et recherche d'emploi – LORFOLIO GRAND EST*
- Hygiène et sécurité – Blocs 5a/5b/6/3*
- Traiter une réclamation client - Bloc 2*
- Organiser et superviser le travail - Bloc 7*
- Facturation et encaissement - Bloc 17*
- Créer et réaliser des cocktails - bloc 34*
- Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier – Bloc 16



Le + de l'action

☞ Le calendrier prévoit une alternance de périodes de formation en centre et de périodes d'immersions en entreprise

☞ Des allers et retours entre l'emploi et la formation sont possibles dans une logique de capitalisation.

☞ Organisation en entrées et sorties permanentes
Chaque sortie anticipée de formation laisse place à une nouvelle entrée.

☞ Informations collectives tout au long de l'année

Lieu : Centre de formation L'ATELIER
21 rue Livio - 67100 STRASBOURG - Tram A et E

Modalités de recrutement :

- Présentation de l'action de formation
- Réponse à un questionnaire de motivation (Prévoir de quoi écrire)
- Entretien individuel (se munir d'un CV)

+ D'infos et inscriptions :



CONTACT ATELIER

Nouzha BOULAHTIT – Inscriptions

☎ : 03.88.65.86.16

@ : nouzha.boulahtit@cfatelier.com

Sandra FONTENEAU - Responsable pôle restauration

@ : sandra.fonteneau@cfatelier.com

CONTACT GRETA

Michelle KAH – Conseillère en formation continue

☎ : 03.88.40.77.16

@ : mkah@strasbourg.greta.fr