

PERFORMANCE
EMPLOI

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

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



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.



PLUS D'INFOS ET INSCRIPTION

Contact : Centre de formation L'ATELIER
Nouzha BOULAHTIT – Inscriptions

☎ : 03.88.65.86.16

@ : nouzha.boulahtit@cfatelier.com

Sandra FONTENEAU - Responsable pôle restauration

@ : sandra.fonteneau@cfatelier.com



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 coconstruit avec le stagiaire, en lien avec son choix de parcours de qualification.

- Accueil et communication - Bloc 1*
- 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



QUAND ?

Démarrage possible à tout moment de l'année jusqu'au 15 décembre 2023

La durée de formation sera variable selon la certification choisie.

Organisation en **entrées et sorties permanentes**

Alternance de périodes de formation en centre et de périodes d'immersions en entreprise

PREREQUIS

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 une **maîtrise minimale de l'anglais et la maîtrise de l'outil informatique** sont nécessaires