



MAISON DE LA RÉGION DE STRASBOURG



CONSOLIDATION DU PROJET PROFESSIONNEL METIERS DE LA RESTAURATION

Action n° 30298

FORMEZ-VOUS POUR TROUVEZ UN EMPLOI PRÈS DE CHEZ VOUS !



ORIENT'EST

Dans le cadre du CTDCO (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 de formation a pour objectif de proposer aux publics concernés, non seulement un **accompagnement individualisé** afin de leur permettre de **confirmer leur projet professionnel**, mais également de **travailler activement l'acquisition d'un savoir-faire** et ainsi **d'acquérir un premier niveau de compétences techniques dans les métiers de la restauration collective ou traditionnelle**.

L'objectif final est de valider une suite de parcours dans l'un des métiers suivants:

- Plongeur – Officier de cuisine
- Agent de restauration
- Commis de cuisine
- Serveur
- Employé de restauration collective
- Barman

L'objectif est l'accès à l'emploi ou l'intégration dans une formation qualifiante.

Notre offre de formation est construite de manière à faciliter les passerelles vers les différents dispositifs de formation qualifiante.

Durée de formation :

420 H en centre
105H - Immersion en entreprise

Durée hebdomadaire de la formation : 35 h

Alternance de cours théoriques et pratiques au restaurant pédagogique du Baggersee.
Les cours sont assurés par des professionnels du des métiers de la restauration.



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.
- ☞ Conformément à la législation, le métier de barman dans les bars de nuit et discothèques n'est pas accessible aux mineurs.

N.B. : pour les demandeurs d'emploi les frais pédagogiques sont entièrement pris en charge par la Région Grand Est.



QUEL CONTENU ?

Le stagiaire, totalement acteur de son parcours de formation, va progressivement cheminer vers un métier en découvrant la filière HR, en travaillant sur différentes thématiques:

- *Présentation de la filière professionnelle*
- *Apprendre à apprendre*
- *Communication en français*
- *Vocabulaire professionnel*
- *Hygiène, sécurité et transition écologique*
- *Certification à l'hygiène alimentaire*
- *Préparations culinaires de base*
- *Service en salle*
- *Initiation à la mixologie*

Travailler l'acquisition des gestes professionnels en cuisine, ainsi qu'au service et au bar, est un atout pour des métiers de plus en plus polyvalents, et permet de favoriser la mobilité professionnelle des stagiaires au sein de la branche professionnelle de la restauration.



BON À SAVOIR

Dates de formation:

Session 1 : du 6 février au 29 mai 2026

Session 2 : du 5 juin au 2 octobre 2026

Session 3 : du 6 octobre au 28 janvier 2027

Organisation en entrées et sorties permanentes

Des entrées individuelles sont possibles tout au long de l'année, en fonction des places disponibles.

Dates de réunion d'information collectivesession février:

Mardi 6 janvier 2026 de 8h30 à 12h00

Vendredi 9 janvier 2026 de 8h30 à 12h00

Lundi 19 janvier 2026 de 8h30 à 12h00

Vendredi 30 janvier 2026 de 8h30 à 12h00

Des dates de recrutement seront ensuite programmées chaque mois

Capacité d'accueil : 10 Stagiaires

Lieu : Centre de formation L'Atelier - Accessible par le TRAM A

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.

+ D'INFOS

CONTACT

l'atelier
SE FORMER VERS L'AUTONOMIE & L'EMPLOI

Centre de formation L'ATELIER – 21 rue livio – 67100 STRASBOURG

Nouzha BOULAHTIT – Inscriptions ☎ : 03.88.65.86.16 @ : nouzha.boulahtit@cfatelier.com

Sandra FONTENEAU - Responsable pôle restauration @ : sandra.fonteneau@cfatelier.com