



MAISON DE LA RÉGION DE STRASBOURG

# Parcours vers les métiers de la restauration

## Certifications de niveau 3

- *TFP Serveur*
- *TFP Commis de cuisine*
- *TFP Employé de service et de production en restauration*

Action n° 20205

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



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

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 suivante:

- TFP Serveur
- TFP Commis de cuisine
- TFP Employé de service et de production en restauration

### Sorties visées :

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

### Durée de formation :

La durée de formation est variable selon le métier choisi :

Durée minimale: 5 mois    Durée maximale: 10 mois

Durée hebdomadaire de la formation : 35 h



## 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.



 **D'INFOS**

## CONTACT

 Centre de formation L'ATELIER – 21 rue livio – 67100 STRASBOURG  
Nouzha BOULAHTIT – Inscriptions ☎ : 03.88.65.86.16 @ : [nouzha.boulahtit@cfatelier.com](mailto:nouzha.boulahtit@cfatelier.com)  
Sandra FONTENEAU - Responsable pôle restauration @ : [sandra.fonteneau@cfatelier.com](mailto:sandra.fonteneau@cfatelier.com)



## QUEL CONTENU ?

### Contenu pédagogique

Les modules de formation seront proposés et inscrits dans un plan de formation individualisé, qui sera coconstruit avec le stagiaire en lien avec le métier et le parcours de qualification choisi.

- Hygiène et sécurité – Certification Hygiène alimentaire et SST
- Réception et stockage
- Développement durable
- Technique et recherche d'emploi –LORFOLIO GRAND EST
- Communication en français

### Modules spécifiques service en salle

- Accueil et communication
- Réaliser un service en salle
- Traiter une réclamation client
- Facturation et encaissement
- Utiliser une langue étrangère - niveau A2

### Modules spécifiques cuisine

- Préparation culinaires froides et chaudes
- Pâtisserie



## BON À SAVOIR

Dates de formation: Démarrage le 06 juin 2026

L'action est organisée en entrées et sorties permanentes.

Les entrées en formation sont possibles tous les mois jusqu'au 15 décembre 2026 selon le nombre de places disponibles.

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

Des dates de recrutement sont programmées chaque mois.

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.

