



## Parcours vers les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

<b>Public concerné, nombre,</b>	Personnes inscrites à France Travail
<b>Prérequis, modalités et délai d'accès</b>	Validation du projet par les prescripteurs et entretien individuel de motivation et de faisabilité
<b>Présentation générale (problématique, intérêt)</b>	Les stagiaires sont informés du programme de la formation théorique ainsi que celui de la formation pratique.
<b>Objectifs</b>	<p>La formation parcours vers les métiers de l'hôtellerie et de la restauration permettra aux stagiaires de construire les compétences attendues et d'accéder à l'emploi dans le métier visé.</p> <p>Durant l'action les stagiaires bénéficieront d'un accompagnement individualisé favorisant la sécurisation des parcours vers l'emploi et le suivi post formation</p> <p>Le stagiaire disposera durant son parcours d'une alternance entre périodes en centre et période en entreprise , de visites d'entreprise, d'intervention de professionnels de leur secteur d'activité.</p> <p>A l'issue de l'action le stagiaire possèdera un plan d'action précis et validé par le prescripteur lui permettant d'envisager sereinement les suites de son parcours.</p>
<b>Contenu de la formation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissances et maîtrise des règles d'hygiène : certification Hygiène en restauration collective</li> <li>- développer les savoirs être attendus face à la clientèle (communication, estime de soi, image de soi, rester professionnel en toute situation)</li> <li>- sécurité des personnes et des lieux (SST)</li> <li>- Accompagnement personnel et tutorat en entreprise renforcé,</li> <li>- module de mise en pratique : plateaux techniques et stages en entreprise (option service ou cuisine au choix du stagiaire).</li> </ul>



UAI : 0550959U / Siret : 78338795400028 / N° déclaration : 4155000313.55

<p><b>Modalités pédagogiques</b></p>	<p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• exercices, capitalisation de l'expérience professionnelle, jeux de rôles, exposés, film, vidéo), cours théoriques ;</li> <li>• Supports pédagogiques</li> <li>• Matériel de vidéo projection ;</li> <li>• Salles</li> <li>• Plateaux techniques...</li> </ul> <p><b>Méthodes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Active,</li> <li>• Interrogative...</li> </ul> <p><b>Modalités :</b></p> <p>Présentiel, (période en milieu professionnel),</p>
<p><b>Durée</b></p>	<p>Durée en centre 441h et 140 h en entreprise, à raison de 35 heures par semaine.</p>
<p><b>Dates</b></p>	<p>18/11/2024 au 21/03/2025</p>
<p><b>Lieu(x)</b></p>	<p>MFR Commercy, Campus Oudinot ZAE la Louvière 55200 Commercy</p>
<p><b>Coût par participant</b></p>	<p>0€ financement Région Grand Est</p>
<p><b>Responsable de l'action, Contact</b></p>	<p>Latasse Christophe tel : 06 86 35 45 95      <a href="mailto:christophe.latasse@mfr.asso.fr">mail : christophe.latasse@mfr.asso.fr</a>          Marche Mélodie tel 07 48 11 09 05      mail : <a href="mailto:melodie.marche@mfr.asso.fr">melodie.marche@mfr.asso.fr</a></p>
<p><b>Formateurs, animateurs et intervenants</b></p>	<p>L'équipe pédagogique</p>



UAI : 0550959U / Siret : 78338795400028 / N° déclaration : 4155000313.55

<b>Suivi de l'action</b>	Emargement des stagiaires et des formateurs par demi-journée. Et émargement en stage
<b>Evaluation de l'action</b>	Evaluation de la prestation de formation « <b>à chaud</b> » Evaluation des acquis au regard des objectifs attendus « <b>à froid</b> » .
<b>Passerelles et débouchés possibles</b>	✓ La formation parcours vers les métiers de l'hôtellerie et de la restauration permettra aux stagiaires de construire les compétences attendues et d'accéder à l'emploi dans le métier visé
<b>Taux de suivi des 3 dernières années ( moyenne)</b>	89% des personnes ont suivi la totalité de la formation sur 36 personnes
<b>Situation de handicap</b>	Toute situation sera étudiée. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.