



Parcours vers les métiers de l'hôtellerie et de la restauration	
Public concerné, nombre,	Personnes inscrites à France Travail
Prérequis, modalités et délai d'accès	Validation du projet par les prescripteurs et entretien individuel de motivation et de faisabilité
Présentation générale (problématique, intérêt)	Les stagiaires sont informés du programme de la formation théorique ainsi que celui de la formation pratique.
Objectifs	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. Durant l'action les stagiaires bénéficieront d'un accompagnement individualisé favorisant la sécurisation des parcours vers l'emploi et le suivi post formation 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. 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.
Contenu de la formation	- Connaissances et maîtrise des règles d'hygiène : certification Hygiène en restauration collective - développer les savoirs être attendus face à la clientèle (communication, estime de soi, image de soi, rester professionnel en toute situation) - sécurité des personnes et des lieux (SST) - Accompagnement personnel et tutorat en entreprise renforcé, - module de mise en pratique : plateaux techniques et stages en entreprise (option service ou cuisine au choix du stagiaire).



Modalités pédagogiques	Moyens pédagogiques : • exercices, capitalisation de l'expérience professionnelle, jeux de rôles, exposés, film, vidéo), cours théoriques ; • Supports pédagogiques • Matériel de vidéo projection ; • Salles • Plateaux techniques... Méthodes : • Active, • Interrogative... Modalités : Présentiel, (période en milieu professionnel),
Durée	Durée en centre 441h et 140 h en entreprise, à raison de 35 heures par semaine.
Dates	18/11/2025 au 20/03/2026
Lieu(x)	MFR Commercy, Campus Oudinot ZAE la Louvière 55200 Commercy
Coût par participant	0€ (financement Région Grand Est)
Responsable de l'action, Contact	Latasse Christophe tel : 06 86 35 45 95 <u>mail</u> : christophe.latasse@mfr.asso.fr
Formateurs, animateurs et intervenants	L'équipe pédagogique



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

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