

# Parcours vers les métiers de l'hôtellerie restauration

Mis à jour le 23 septembre 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Compréhension écrite et orale de la langue française

## Public visé

Demandeur d'emploi et Jeunes de – 26 ans avec projet professionnel validé et ne possédant pas les prérequis nécessaires à l'employabilité en hôtellerie et restauration

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

495 heures

## Durée en entreprise

175 heures

## Validation

Portefeuille de compétences

## Certification

Non

## Modalités d'évaluation

Certificat de réalisation

## Entrée et sortie permanente

Oui

Code RNCP/RS : 37553 :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553> - Code RNCP/RS :  
37554 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37554/>

## Objectifs professionnels

Permettre aux demandeurs d'emploi de développer, les compétences professionnelles nécessaires à l'exercice d'un métier de l'hôtellerie restauration (cuisine, salle et hébergement), en vue de déboucher sur un emploi dans un secteur en forte tension.

## Contenu

- Période en centre de formation (495h maxi)
- Accueil, dynamique de groupe et connaissance du milieu professionnel (7 h)
- Positionnement pédagogique et contractualisation du Plan Individualisé de Formation (14h)
- Remise à Niveau et Suivi individualisé (42h)
- Prise en main des outils informatiques et modalités liées à la formation en distanciel et à prise de commande (35h)
- Techniques de Recherche d'Emploi, Mon Orient'Est, démarches et recherche de stage (18h)
- Soft Skill (56 heures)
- Module socle métier commun aux métiers de la cuisine, de la salle et de l'hébergement (140h)
- Module socle métier spécifique cuisine – salle – hébergement (140h)
- Validation des compétences (portefeuille de compétences (37h)
- Bilans intermédiaire et final (6h)
- Période d'application en entreprise (175h)

## Modalités pédagogiques

- La formation sera individualisée en fonction du parcours et du métier choisi
- Une remise à niveau est proposée en fonction des besoins du stagiaire
- Une plate-forme permettra la mise en oeuvre de cours à distance et l'individualisation

## Profil des intervenants

Formateurs de GRETA-CFA expérimentés et validés par la Délégation Régionale Académique à la Formation Professionnelle Initiale, Continue et à l'Apprentissage.

## Les plus

### Taux de satisfaction

100 %

### Réussite aux examens

NC

### Insertion professionnelle

# Parcours vers les métiers de l'hôtellerie restauration

NC

## Délais et modalités d'accès

Réunion d'information collective (Test de positionnement et entretien de motivation)

## Financements possibles

Formation financée par la Région Grand Est

## Poursuite de parcours

- Poursuite d'études : CAP Cuisine – CAP Commercialisation et Service en hôtel-Café-Restaurant
- Débouchés professionnels : Commis de cuisine, commis de salle, serveur en restaurant, café, brasserie

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160  
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56