

Accès à la Qualification Aux Métiers de l'hôtellerie restauration

Formacodes 42725 (restauration rapide) / 42786 (service étage)

Dates

Du 27/01/2025 au 28/03/2025

Lieu : 26 rue du Marais 93100 Montreuil**Rythme :** mixte (en centre et à distance)**Effectif :** 15 apprenants par session**Nombre d'heures :** 315h au total

210h en centre et 105h en entreprise

Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00**Inscription :** CV et lettre de motivation
recrutement@ressourcesformation.fr**Référent handicap :** contact@ressourcesformation.fr**PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS****Pré requis**

Savoir lire, écrire, compter (niveau A2 minimum)
Avoir un projet professionnel dans les métiers de l'hôtellerie restauration
Bonne condition physique (station debout prolongée) et bonne résistance au stress

Public

Demandeurs d'emploi Franciliens.

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant aura acquis un socle de compétences générales, techniques et comportementales, lui permettant d'intégrer une formation qualifiante dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

**MÉTHODES D'ÉVALUATION****Avant la formation :** test écrit et entretien individuel**Pendant la formation :** exercices, mises en situation, travail en binômes et en sous-groupes**Après la formation :** évaluation finale et évaluation de la satisfaction client**PÉDAGOGIE****Méthodes pédagogiques**

Plateau technique, mises en situation, exercices pratiques, supports pédagogiques

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration

**PROGRAMME****Modules généraux**

Découverte des métiers de l'hôtellerie et consolidation du projet professionnel
Entretien des chambres, service petit déjeuner, gestion d'une réservation

Modules professionnels

Techniques de préparation à l'emploi
Stage en entreprise

Modules transverses

Français, mathématiques appliquées, bureautique
Technologie de base, développement durable
Gestion du stress et des relations conflictuelles
SST, gestes et postures, prévention des risques professionnels

**VALIDATION - DÉBOUCHÉS****Validation**

Attestation de compétences et attestation de fin de formation
Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

Débouchés

Femme de chambre, employé(e) d'étage, valet de chambre, employé(e) polyvalent de restauration

Poursuite d'études

Entrée sur une formation qualifiante : CAP cuisine, Titre professionnel agent de restauration, Titre professionnel employé(e) d'étage en hôtellerie

**TARIF**

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée financée par le Conseil Régional d'Ile-de-France.

Salariés : 1680 € Net de Taxes**NOS CHIFFRES EN 2024****90 % de satisfaction****95 % de réussite****Visitez notre site web : www.ressourcesformation.fr****RF/PRFE/AAQM/HR/FICHETECHNIQUE/VSEPT2024**