Métiers de l'hôtellerie-restauration

Accès à la qualification

Objectif de l'AAQ HR

Cette formation vise à acquérir des compétences techniques essentielles pour les métiers de la cuisine, du service et de l'accueil, tout en développant des aptitudes relationnelles clés, telles que la communication et le travail en équipe. Les participants comprendront également le fonctionnement du secteur, incluant les normes de qualité et les réglementations en vigueur, tout en se préparant efficacement à leur insertion professionnelle grâce à des outils pratiques comme la rédaction de CV et la préparation aux entretiens.

Chiffres clés :

100%
de satisfaction*

100%
d'insertion professionnelle*

*sur 36 stagiaires formés en 2023
dont 5% de taux d'abandon.
22 répondants aux enquêtes.

Durée de la formation

Formation mixte (présentiel et distanciel selon le positionnement pédagogique) d'une durée totale de 315 heures dont 210 heures en centre de formation et 105 heures en entreprise.
Durée hebdomadaire : 30 heures.
Nombre de places : 15.

La formation

Programme :

- Connaissance de l'environnement socio-professionnel et représentation des métiers
- Métier de la restauration : Découvrir, pratiquer et comprendre le métier de la restauration et son contexte d'emploi
- Métiers de l'hôtellerie: Découvrir, pratiquer et comprendre les métiers de l'hôtellerie et son contexte d'emploi
- Pratique
- professionnelle en hôtellerie et restauration
- #APINESS
- Technique de recherche d'emploi
- Stages en entreprise
- Formation de Sauveteur Secouriste du Travail
- Formation HACCP

Evaluations en cours de formation :

- Evaluation de l'acquisition des compétences :
  - Quiz
  - Entretien
  - Auto évaluation
  - Evaluation de la satisfaction à mi-parcours

A la fin de la formation :

- Evaluation de la satisfaction

Remise du Certificat de compétences

Métiers de l'hôtellerie-restauration

Accès à la qualification

Débouchés et poursuite de parcours

La formation Accès à la qualification à pour objectif de permettre d'accéder à une formation certifiante dans le secteur de l'hôtellerie-restauration

Exemple de formations accessibles : CAP Cuisine, Employé d'étage en hôtellerie , Commis de cuisine

Modalités et moyens

- Intervenants et formateurs spécialisés et expérimentés dans leurs domaines d'intervention
- Formation situation travail
- Mise en situation professionnelle
- Projets concrets réalisés en collaboration avec les entreprises partenaires
- Ressources multimédias
- Plateforme Form-e®

Suivi des apprenants pendant et après la formation (tutorat, accompagnement individualisé, aide à l'insertion professionnelle)

Recrutement et pré-requis

La formation s'adresse aux :

- Demandeurs d'emploi inscrits au pôle emploi bénéficiant d'une expérience professionnelle significative et ayant un projet professionnel défini dans ce secteur,
- Bénéficiaires RSA
- Jeunes de – de 26 ans orientés par la Mission Locale
- Candidats reconnus handicapés par la MDPH intégrant un milieu ordinaire de formation soumis aux même conditions d'accès que les autres publics (formation adaptée et adaptable aux personnes en situation de handicap)

Pré-requis :

- Avoir un projet de formation dans les métiers de l'hotellerie-restauration

L'accès à la formation se fait dans un délais moyen de 15 jours ouvré après l'entretien de recrutement.

Coûts et financements

- **Demandeurs d'emploi :** Formation est gratuite et rémunérée, financée par le Conseil Régional d'Ile de France et le Fonds Social Européen

Salariés : Nous contacter

Où et quand se former ?

L'AFCI propose des ouvertures de formation tout au long de l'année, consultez les dates sur notre site internet !

Vous pouvez contacter Monsieur Ahcène BOUKERMA, coordinateur : ahcene.boukerma@afci-formation.fr