

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Ce parcours prépare à entrer dans une formation qualifiante des secteurs de l'Hôtellerie - Restauration. Il vise l'acquisition des connaissances nécessaires à l'entrée en formation, à développer des habitudes de travail, à sensibiliser aux techniques et à la culture du métier envisagé. Les travaux proposés s'articulent autour de mises en situation professionnelle représentatives du métier visé. La dimension "professionnelle" est renforcée par des périodes d'immersion en formation qualifiante.

PRÉREQUIS

Niveau compatible avec les prérequis de la formation qualifiante visée.

OBJECTIF

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :
Maîtriser les connaissances de bases permettant l'entrée en formation dans le secteur professionnel visé

PROGRAMME

Module 1 : Confirmation du parcours de formation
Emergence et ou consolidation du projet professionnel - Découverte des attendus fondamentaux indispensables à l'exercice du métier visé
Identification des compétences utiles à l'exercice les métiers du secteur "Hôtellerie, Restauration" - Développer des comportements attendus dans le métier visé :
- Bilan individuel d'orientation.

Module 2 : Consolidation des savoirs de base contextualisés aux métiers visés
S'initier aux savoir-faire élémentaires et aux techniques de base des métiers du secteur "Hôtellerie, Restauration" - Acquisition des savoirs de base nécessaires à l'entrée en formation qualifiante :
- Acquisition des ressources nécessaires à la recherche d'un emploi - Bilan individuel d'orientation.

MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

FORMACODE : 15084

Données 2025 : • Taux de satisfaction : 97%

Profil des formateurs : **Formateurs spécialisés en hôtellerie restauration**

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé :

Alternance de Méthodes : Méthodes affirmatives : expositives, démonstratives, Méthode interrogative, Méthode applicative

Pratiques professionnelles : Mises en situation en centre, Mises en situation par une période d'application pratique en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis en cours de formation

Evaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation)

SANCTION

Attestation de formation

PASSERELLE

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, nous vous invitons à nous contacter.

ÉQUIVALENCE

Aucune

DÉBOUCHÉS

Entrée dans une formation qualifiante de la filière.

TARIF

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

ACCESSIBILITÉ

FORMACODE : 15084

Données 2025 : • Taux de satisfaction : 97%

Profil des formateurs : Formateurs spécialisés en hôtellerie restauration

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier leur projet de formation - contact : Référent Handicap 0696 03 92 85

DÉLAI D'ACCÈS

Le délai d'accès dépend de la programmation et des places disponibles.

DATES DE FORMATION

Consulter le site internet imfpa.mq ou contacter le 0596 69 24 24.