

## **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**

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, consulter le site internet de France Compétences

## ***ÉQUIVALENCE***

Aucune

## ***DÉBOUCHÉS***

Intégration d'une formation qualifiante dans 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%

## PRÉPARATOIRE AUX MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Lieu : SCHOELCHER

Niveau : 1 (Aucun)

Public visé : Tout public

Durée : 905 h (6 mois)\*

\* A titre indicatif

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](http://imfpa.mq) ou contacter le 0596 69 24 24.