

# MODULE : DÉCOUVERTE DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

## LIEU DE LA FORMATION

Centre AREP Don Bosco  
2, rue Saint-Amand  
59270 Bailleul

Lycée Sainte Marie  
2, rue Émile Hié  
59270 Bailleul

175 heures  
en centre  
& 70 heures  
en entreprise



## PROFIL POUR CE DIPLÔME

- public demandeur d'emploi

## PRÉREQUIS

### Maîtrise des savoirs de base :

- savoir lire, écrire, compter est nécessaire. Entretien individuel afin de mesurer la pertinence de l'action par rapport aux objectifs et attentes du futur candidat.

## NOMBRE DE PARTICIPANTS

- 10 participants

## MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- réalisation de tests écrits et entretien individuel lors des réunions d'information collective.
- transmission des résultats auprès du comité de concertation constitué des partenaires Région Hauts-de-France, France Travail et Mission Locale pour validation. Retour des résultats dans les 8 jours.

## OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Bénéficier d'un parcours afin d'acquérir de meilleures connaissances ou de découvrir les métiers du domaine professionnel de l'hôtellerie restauration.

Les objectifs professionnels déclinés sont :

- découvrir par les mises en situation professionnelle sur différents plateaux pédagogiques, les techniques de production en cuisine, en snacking, le service en salle, ainsi que des métiers de la réception et de l'entretien des chambres en hôtellerie.
- connaître l'environnement professionnel : les métiers de l'hôtellerie-restauration, les mesures d'hygiène et de sécurité, initiation au vocabulaire professionnel
- à partir des différentes situations professionnelles en centre et en entreprise, confirmer et/ou infirmer un projet professionnel de l'hôtellerie restauration.

## VALIDATION DE LA FORMATION

- attestation de formation
- livret individuel et de suivi

## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- démarches inductives (mise en situation de l'apprenant) ;
- démarches déductives (lien entre la théorie et la pratiques) ;
- méthodes démonstratives, interrogatives, actives

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- évaluation préalable
- évaluation continue durant la formation
- épreuves écrites sous forme de questionnaire à choix multiples
- mises en situation professionnelles
- évaluation ponctuelle en fin de parcours avec des professionnels.

## PROGRAMME

### Module 1 :

#### Découvrir et réaliser des activités de production culinaire

À partir de mises en situation professionnelle, découvrir et s'initier aux techniques de base en cuisine (taillage, réalisation de pâte). Prise en compte des enjeux d'une alimentation durable, organisation d'un poste de travail, lecture de fiches techniques

### Module 2 :

#### Découvrir et réaliser des activités de snacking :

À partir de mises en situation professionnelle, découvrir et s'initier aux techniques de base en snacking. Prise en compte des enjeux d'une alimentation durable, organisation d'un poste de travail, lecture de fiches techniques

### Module 3 :

#### Découvrir et réaliser des activités de services en salle

À partir de mises en situation professionnelle, découvrir et s'initier l'accueil du client, le service à table et au bar, dressage de tables pour préparation d'un buffet

### Module 4 :

#### Découvrir et réaliser des activités de réception et d'entretien d'une chambre en hôtellerie

À partir de mises en situation professionnelle, découvrir et s'initier aux techniques d'accueil et d'entretien de chambres

### Module 5 :

#### Environnement professionnel

Découvrir les métiers du domaine de l'hôtellerie restauration, notions d'hygiène et de sécurité, initiation au vocabulaire

## SUITE DE PARCOURS ET/OU DÉBOUCHÉS

À l'issue de cette action, les stagiaires s'inscrivent dans une formation qualifiante.

## TARIF DE LA FORMATION

- coût de la formation : 1 750 € par stagiaire ;
- financement par la Région des Hauts-de-France

## ACCESSIBILITÉ

Accueil accessible aux personnes à mobilité réduite. Positionnement et adaptation pédagogique possible selon la situation de handicap. Réalisation d'un tutorat par l'équipe pédagogique et la directrice adjointe du pôle formation continue

## PAS D'INDICATEURS POUR CETTE NOUVELLE ACTION.

