

Parcours Intégré Hôtellerie Restauration

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Permettre aux bénéficiaires majeurs demandeurs d'emploi de longue durée sans aucun niveau de qualification ou de niveau 3 maximum (anciennement V) et rencontrant des difficultés d'apprentissage ou d'insertion :
 - Bénéficier d'un parcours individualisé comportant un accompagnement à caractère pédagogique, social et professionnel.
 - Accéder à l'emploi en obtenant une qualification reconnue : une formation menant à un diplôme, un titre ou une autre certification dans le domaine de l'hôtellerie – restauration.
- CERTIFICATIONS VISEES ET POSSIBLES :
 - CQP EMPLOYE(E) D'ETAGE
 - TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE
 - TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION
 - TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

PRE REQUIS

- Niveau d'entrée minimum : Infra 3
- Etre âgé de 18 ans minimum
- Maîtriser les savoirs de base (lecture écriture, calcul)
- Projet de formation dans le domaine de l'hôtellerie / restauration affirmé au regard des contraintes liées à l'exercice de l'activité

MODALITES D'ACCES A LA FORMATION

- Demandeur d'emploi : contactez le réseau AIO (Pôle emploi, MEF, Mission Locale)
- Priorité : aux personnes issues du SIEG,
- ou Travailleurs Handicapés
- ou DELD
- ou Bénéficiant du RSA

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Période de positionnement : Elaborer le parcours avec le stagiaire en fonction de la cible à atteindre et de ses acquis, les objectifs et contenus de formation
- **Objectif 1** : Permettre au stagiaire de consolider son projet professionnel en découvrant différents métiers du domaine professionnel visé, tout en s'appuyant sur la consolidation des compétences clés et des compétences comportementales. Baliser son parcours de formation ou réorienter son choix.
- **Objectifs 2** : Poursuivre la consolidation des compétences et connaissances de base. Acquérir les gestes et les compétences professionnelles spécifiques à l'activité visée dans l'esprit d'une professionnalisation. Communiquer à l'écrit à et à l'oral dans le monde professionnel, et plus particulièrement dans le secteur de l'hôtellerie restauration. Utiliser les outils numériques

DATES OU DELAI D'ACCES A LA FORMATION

A compter de Juillet 2021

DUREE TOTALE DE LA FORMATION

Parcours maximum 1246 Heures centre, et 490 Heures entreprise

CRITERES QUALITE

Nombre de bénéficiaires par an : 20

Taux de réussite aux examens par an : 1^{ère} session

Taux de satisfaction des stagiaires par an : 1^{ère} session

Taux de rupture ou d'abandon par an : 1^{ère} session

Taux d'insertion professionnelle par an (à 3 mois) : 1^{ère} session

TARIF ET FINANCEMENT

Prix de la prestation ou conditions tarifaires :

Finançable dans le cadre du PRF par le Conseil Régional des Hauts de France, sous réserve d'éligibilité Nous contacter

Formacode : 42754

Eligible au CPF : Non - Code : /



- **Objectif 3** : Viser la qualification et déboucher sur l'obtention d'un diplôme, d'un titre ou une autre certification reconnue : Certificat de qualification professionnelle Employé(e) d'étage, Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine, Titre à finalité professionnelle Serveur en Restauration, Titre professionnel Cuisinier. Renforcer ses connaissances en rencontrant des professionnels. Coaching. Se préparer aux épreuves. Mettre en place son plan d'action individuel

MODALITES PEDAGOGIQUE

- Méthodes pédagogiques actives et démonstratives,
- Pédagogie différenciée et e-learning.
- Apprentissage expérientiel.
- Cuisine et restaurant pédagogique

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Evaluation de satisfaction en fin de formation et à 3 mois
- Suivi de situation à 3 et/ou 6 mois
- CAP Commercialisation et services en HCR de niveau 3 (ex niveau 5) nomenclature européenne

EQUIVALENCES, PASSERELLES ET SUITE DE PARCOURS POSSIBLES

Equivalence : NC

Passerelles : Formations qualifiantes, diplômantes, certifiantes de niveau 4 dans le secteur de l'hôtellerie restauration

Suite de parcours possibles et débouchés : l'objectif de cette action est d'accéder à l'emploi direct.

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence : Oui

RECRUTEMENT

Informations collectives, tests de recrutements ou entretiens préalables :

Information collective

Test de positionnement et évaluation initiale.

Entretien individuel

LIEU DE FORMATION ET CONTACTS

INFREP OISE

**6 rue de Sétubal – les champs dolents
60000 Beauvais
03.44.45.41.80**

Horaires d'ouverture du centre :

De 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

Responsable d'Agence : Karine BASZCZOWSKI

kbaszczowski@infrep.org

Coordinatrice pédagogique : Sophie DAVID

sdavid@infrep.org

Référent Handicap : Jackson SINTINA

jsintina.infrep@gmail.com

Renseignement et Inscription :

Clémentine CAROUGE

infrep60@infrep.org

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour un RDV individuel

Date de mise à jour : 30/09/2021