

## ACCES A LA QUALIFICATION : METIERS DU TOURISME, DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 210 heures

Durée en entreprise : 90 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 04/10/2021 au 03/12/2021.

### LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Nicolas BOILEAU

20 Route du Plessis

94430 Chennevières-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

### CONTACT

GMTE94

Valérie Bouchez

Tél : 01 45 93 24 98

gmte94.boileau@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Alexandra Clou

referent.handicap.gmte94@ac-creteil.fr - Tél : 01 45 16 19 19

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 11,90 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### CODES

NSF : 334

Formacode : 42754

Code Rome : G1201

### OBJECTIFS

Découvrir l'environnement et les conditions de travail des métiers de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration afin de renforcer son projet professionnel.

### PRE-REQUIS

Savoir lire, écrire, compter

Premières notions d'anglais

Absence de contre-indication à l'exercice du métier visé

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

### POSITIONNEMENT

pédagogique

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 17/03/2021 au 04/10/2021 au Collège Nicolas BOILEAU à Chennevières-sur-Marne.

Envoyer CV et lettre de motivation à : gmte94.boileau@ac-creteil.fr

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

### CONTENUS

#### Modules d'enseignements généraux

- ▶ Remise à niveau en Français, mathématiques et bureautique
- ▶ Révision des notions de base en Anglais
- ▶ Méthodologie (apprendre à apprendre)

#### Modules d'enseignements professionnels

- ▶ Découverte des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme :
  - Posture professionnelle et personnelle
  - Communication professionnelle
  - Vocabulaire professionnel
  - Notions de base en HACCP
  - Techniques de base
- ▶ Gestes et postures
- ▶ Sauveteur Secouriste du Travail

#### Modules transversaux

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Préparation à l'emploi
- ▶ Consolidation du projet professionnel :
  - Découverte de l'environnement des métiers
  - Spécificités des conditions de travail
  - Spécificité de l'employabilité
  - Information sur la poursuite du parcours
- ▶ Bilan d'orientation (intermédiaire / au retour de stage /final)
- ▶ Recherche de stage

### VALIDATION

- ▶ attestation des acquis de formation niveau : 3

### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Professionalisant Cuisine - Professionalisant Service Bar Restaurant - CAP Cuisine - CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant - TP Agent d'Hôtellerie