

## POUR VOUS INSCRIRE

**Prochaine session** : nous contacter

**Lieu de formation :**

RESSOURCES FORMATION  
162 Avenue de Stalingrad  
92700 Colombes

Adressez vos CV et lettre de motivation à  
[recrutement@ressourcesformation.fr](mailto:recrutement@ressourcesformation.fr)  
01 48 58 38 37

**Vous êtes en situation de handicap ?**

Pour toute question, merci de nous contacter par mail à [contact@ressourcesformation.fr](mailto:contact@ressourcesformation.fr)

## MODALITÉS

**Rythme** : mixte (blended-learning)

**Nombre d'heures** : 315h (210h en centre et 105h en entreprise)

**Effectif** : 15 personnes maximum par session

**Horaires** : du lundi au vendredi de 09h00 à 17h00

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Supports pédagogiques
- Etudes de cas et exercices pratiques

## FORMATEUR

Professionnel confirmé, notre formateur met en oeuvre une pédagogie adaptée visant la professionnalisation et la qualification dans le secteur de l'hôtellerie.

## TARIF

**Demandeurs d'emploi** : formation conventionnée, gratuite et rémunérée, financée par le Conseil Régional d'Ile-de-France.

**Pour les salariés et autres publics** : à partir de 1.800 € en fonction des besoins. Un devis et un plan de formation sont établis sur demande.

## PRÉ REQUIS

- Avoir un projet dans les métiers de l'hôtellerie qui a besoin d'être affiné
- Bonne aptitude physique, aucune contre-indication médicale
- Savoir lire, écrire et compter

## OBJECTIF

**A l'issue de la formation vous :**

- Aurez les connaissances techniques et gestes professionnels permettant d'exercer un métier dans la restauration

## PROGRAMME

**Modules d'enseignements généraux :**

- Remise à niveau en français et mathématiques

**Modules d'enseignements professionnels :**

- Technologie de base, sciences appliquées
- Tronc commun permettant au stagiaire d'affiner son parcours
- Appliquer les règles d'hygiène et sécurité en intégrant les principes de la démarche HACCP, appliquer les consignes de santé et de sécurité au travail, Développement durable

**Modules transversaux :**

- Techniques de recherche d'emploi
- Sécurité et santé au travail
- Développement durable et gestes éco-citoyens

## MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Avant la formation** : tests et entretien de motivation
- **Pendant la formation** : tests et mises en situation
- **A la fin de la formation** : évaluation de fin de formation et évaluation de la satisfaction client

## DÉBOUCHÉS

A l'obtention de l'attestation de compétences, vous accéderez à l'emploi sur des fonctions d'employé(e) de restauration.

## VALIDATION

Vous obtiendrez une attestation de compétences et une attestation de fin de formation.

Niveau de sortie : niveau 3 bis (équivalent CAP/BEP)

## POURSUITES D'ÉTUDES

CAP cuisine ou CAP agent polyvalent de restauration

**80%** de retour à l'emploi  
**90%** de réussite à l'examen final  
**95%** de satisfaction  
**65** stagiaires formés par an