

MAISON DE RÉGION DE TROYES



**PARCOURS VERS LE MÉTIER
DE CUISINIER OU METIER DE
COMMERCIALISATION ET SERVICE
EN HÔTEL- CAFE - RESTAURANT**



FORMEZ-VOUS POUR TROUVER UN EMPLOI PRÈS DE CHEZ VOUS !



UNION EUROPÉENNE
Fonds Social Européen



Liberté
Égalité
Fraternité



France
Travail

La Région
Grand Est

ORIENT'
EST

Que ce soit dans un restaurant gastronomique, dans une brasserie, dans un hôtel ou en vente à emporter, le secteur de l'hôtellerie-restauration recrute de nombreux professionnels. Le métier offre aussi l'opportunité d'exercer à l'étranger, sur un bateau, en saison au bord de la mer ou à la montagne, dans une grande ville comme à la campagne. Pourquoi pas vous ?

C'EST QUOI ?

Objectifs de la formation :

Cette formation permettra d'acquérir les compétences suivantes

- Réaliser des préparations culinaires ou des prestations de service en restauration,
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité,
- Organiser son poste de travail et gérer les approvisionnements,
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle (selon le parcours),
- Communiquer dans un contexte professionnel, y compris en anglais,
- Utiliser les outils numériques et les plateformes de formation,
- Mobiliser les savoirs de base dans les situations professionnelles,
- Adopter une posture professionnelle et responsable,
- Préparer sa recherche d'emploi et valoriser son parcours.

Durée et lieu :

La formation se déroulera de septembre 2025 à juillet 2026 sur notre site de Pont-Sainte-Marie. Elle comprend 1257h de formation en Centre et une période de 490 heures en entreprise. Soit un total de 1 747 heures.

Rythme de la formation :

Temps plein, 35h par semaine, sur 5 jours

POUR QUI ?

Cette formation est ouverte aux **demandeurs d'emploi inscrits à France Travail ou accompagnés par la Mission Locale**. Les candidats doivent :

- Avoir un **niveau de formation inférieur au BAC** (CAP, BEP, ou bac non obtenu)
- **Pour les salariés** : être en contrat aidé, en congé de reclassement ou salarié d'une structure d'insertion, si la formation est compatible avec leur activité
- Avoir réalisé une **immersion en entreprise** avant d'entrer en formation
- Avoir un **projet professionnel validé par un prescripteur** (Pôle emploi, Mission Locale...),

Le site et la formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Un référent handicap est disponible sur notre site pour vous accompagner : **Chloé GIOVANNI** – 03 25 81 08 01 – chloe.giovanni@almea-formations.fr

Délai d'accès à la formation :

- Informations collectives organisées avant chaque session,
- Tests de positionnement réalisés pour adapter le parcours de formation,
- Entretien individuel permettant de confirmer l'entrée en formation.

Cette formation s'adresse à un groupe de 10 à 12 personnes

N.B. : pour les demandeurs d'emploi les frais pédagogiques sont entièrement pris en charge par la Région Grand Est.

Dans le cadre du CTDCO (Comité Territorial de Développement des Compétences et de l'Orientation), la Région Grand Est, ses partenaires de l'emploi, de l'insertion et les branches professionnelles établissent un diagnostic territorial des besoins en compétences du territoire pour répondre aux besoins des entreprises et permettre aux demandeurs d'emploi un retour à l'emploi efficace. L'action de formation décrite sur cette fiche s'inscrit dans cette démarche.



QUEL CONTENU ?

Matières abordées pendant la formation :

- Organisation de la production culinaire (si parcours Cuisine)
- Préparation et distribution des plats (si parcours Cuisine)
- Organisation des prestations en salle (si parcours Restauration)
- Accueil, commercialisation et service (si parcours Restauration)
- Français – Histoire – Géographie – Éducation morale et civique
- Mathématiques – Physique – Chimie
- Anglais professionnel
- Prévention, santé et environnement
- Informatique : Windows, Internet, plateformes pédagogiques
- Techniques de recherche d'emploi
- Pratique professionnelle en entreprise
- Régulation pédagogique et actions correctives

Moyens pédagogiques mobilisés :

- Cours théoriques et pratiques en présentiel
 - En salle de cours
 - En salle informatique
- Plateaux techniques professionnels
 - Cuisine pédagogique
 - Restaurant pédagogique
 - Chambre pédagogique

Modalités d'évaluation de la formation :

La certification est constituée de cinq blocs de compétences, chacun faisant l'objet d'une évaluation spécifique visant à apprécier à la fois les connaissances théoriques et la mise en œuvre pratique en situation professionnelle. Les épreuves prennent la forme d'exercices écrits ou d'oraux, dont la durée et les modalités varient en fonction des blocs de compétences évalués.

Des bilans intermédiaires et un bilan final permettent de suivre la progression et d'ajuster l'accompagnement si besoin

Le petit +

- Équipement professionnel fourni : Tenue de travail (veste, pantalon et chaussures de sécurité) et mallette financée par le centre de formation (coût estimée 500€) qui restera la propriété du stagiaire à l'issue de la formation.
- Formateurs expérimentés : encadrement assuré par des professionnels du secteur, garants d'un accompagnement de qualité.
- Supports pédagogiques adaptés : ressources claires et accessibles pour structurer les apprentissages et encourager l'autonomie.



+ D'INFOS ET INSCRIPTIONS

Joanne THUILLIER

joanne.thuillier@almea-formations.fr

03.25.81.08.01

 D'INFOS



Alméa
FORMATIONS-INTERPRO
CRÉATEUR DE COMPÉTENCES



La Région
Grand Est