

Public : Tout public répondant aux pré requis

Pré requis :

- Maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter)
- Projet professionnel identifié et bonne représentation des métiers de la restauration
- Pas de contre-indication médicale à l'exercice du métier.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

- Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58
- Participation réunion d'information collective, dossier de candidature, positionnement pédagogique (tests écrits et entretien), délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

La formation se compose de 4 modules, complétés par 1 période en entreprise.

Module 1 : Confirmation du parcours de formation

Emergence et ou consolidation du Projet Professionnel

Découverte des attendus fondamentaux indispensables à l'exercice du métier visé

Identification des compétences utiles à l'exercice des métiers des secteurs : Hôtellerie - Restauration

Développer des comportements attendus dans le métier visé :

- | | | |
|---|---------------------|---------------------|
| ❖ d'Agent d'hôtellerie | ❖ de Cuisinier(e) | ❖ de Serveur(se) en |
| ❖ d'Employé(e) polyvalent en restauration | ❖ de Réceptionniste | restauration |

Bilan Individuel d'orientation.

Module 2 : Consolidation des savoirs de base contextualisés aux métiers visés

S'initier aux savoir-faire élémentaires et aux techniques de base des métiers des secteurs "Hôtellerie - Restauration "

Acquisition des savoirs de base nécessaires à l'entrée en formation qualifiante :

- | | | |
|---|---------------------|---------------------|
| ★ d'Agent d'hôtellerie | ★ de Cuisinier(e) | ★ de Serveur(se) en |
| ★ d'Employé(e) polyvalent en restauration | ★ de Réceptionniste | restauration |

Acquisition des ressources nécessaires à la recherche d'un emploi.

Bilan Individuel d'orientation.

Module 3. S'approprier le vocabulaire du service et de l'hôtellerie en Anglais

Module 4. Acquérir les compétences transversales utiles aux métiers du service et de l'hôtellerie :

Posture - Sens du service client - Communication - HACCP

Période en entreprise (1 période de 2 semaines).

Identification d'un tuteur en entreprise, repérage et connaissance du poste de travail, définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise, évaluation et compte-rendu de la période.



PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Poursuite d'études possible en Titre Professionnel Commis de cuisine <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/>
ou Serveur(se) en restauration <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534/> ou Employé polyvalent en restauration
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Enseignement technique en cuisine et au restaurant d'application
- Enseignement technologique et général en salle de cours
- Période en entreprise



Modalités d'évaluation :

- Contrôle continu à l'écrit et à l'oral,
- Epreuve pratique organisée en fin de session
- QCM HACCP

Validation :

- Délivrance d'une attestation de compétences.
- Attestation de fin de formation.
- Attestation HACCP

Nombre de participants : 12 participants

Durée de la formation : 245 heures : 175 heures en Centre – 70 heures en entreprise (environ 6 et 2 semaines)

Tarif de la formation : 8.62 € TTC/heure de formation, soit 1 508.50€ maximum par stagiaire. Formation gratuite financée par la Région Hauts de France, rémunérée au titre de l'ASP ou AREF pour les demandeurs d'emploi

Accessibilité : Accès aux personnes en situation d'handicap (personnes à mobilité réduite)

- Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

Dates prévisionnelles et modalités de contact :

Démarrage le 10 octobre au 3 décembre 2025

Contact : **VALAREP** 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes

Tel : 03 27 21 58 58 Mail : valarep@valarep.fr

Réunions d'informations : le 9,16,23 et 30 septembre à 9h00

Possibilité de rendez-vous individuel

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION : formation sans antériorité



**Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2025*

VALEUR AJOUTÉE : Parcours individualisé

- Point Info Ecoute accessible au centre.
- Accompagnement à la recherche des périodes en entreprise.
- Techniques de recherche d'emploi.
- Attestation HACCP délivrée.



Centre de Formation & UFA VALAREP DAMPIERRE FORMATION
Siret : 78386335000014 – n° de déclaration d'activité : 31590770659
85 avenue de Denain (bât Alexandre 2^{ème} étage) 59300 VALENCIENNES
Tél : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr

