

Formation Parcours Vers un Métier : « Plateforme Compétences Hôtellerie Restauration » LADAPT MARNE Formation

Mise à jour : 04/03/24

Secrétariat admissions : Sandrine MAGNIER – magnier.sandrine@ladapt.net

Votre interlocuteur : Aurélie KLEBER – kleber.aurelie@ladapt.net - 2 bis, rue Pierre Bérégovoy 51530 CORMONTREUIL

OBJECTIFS

La plateforme compétences Hôtellerie Restauration est une action de formation courte permettant aux stagiaires de se professionnaliser dans les métiers de commis de cuisine, de serveur ou d'employé d'étages H/F et de valider l'HACCP et le certificat SST.

Sa dynamique repose sur une alternance des enseignements en centre de formation sur plateaux techniques et formation en situation réelle de travail en entreprise. Tout au long de l'action, les stagiaires sont accompagnés de manière individualisée sur une montée de compétences et en employabilité sur le secteur et le bassin d'emploi.

L'objectif principal est l'accès à l'emploi.

TARIF / FINANCEMENT

Dans le cadre du Programme Régional de Formation de la Région Grand Est

Reste à charge 0 €

DUREE

En centre : 230 h

En entreprise : 231 h

DELAI D'ACCES

Les sessions de 2024 :

- 12 mars 2024
- 23 septembre 2024
- 16 décembre 2024

Le recrutement commence un mois avant le début de la formation.

CONDITIONS D'ENTREE

• Les prérequis :

- De niveau infra IV prioritairement
- Sachant lire, écrire et compter
- 3 groupes de 12 stagiaires

• Le public cible :

Tous demandeurs d'emploi ayant un projet professionnel validé par un stage ou une expérience professionnelle dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration et orientés par Pôle Emploi, Mission Locale ou Cap Emploi.

■ CONTENU ET METHODES MOBILISEES (en présentiel)

• Domaine théorique :

- Accueil et intégration
- Diagnostic et positionnement
- Compétences transverses
- Coaching sportif
- Les métiers de l'HR
- Renforcement des connaissances liées au secteur
- Bilan et suivi du plan d'action

• Domaine technique :

- Positionnement (+ optionnel)
- Préparation à l'intégration en entreprise
- Certificat SST

• Domaine professionnel :

- HACCP
- Cuisine : en atelier pédagogique et en entreprise
- Service : en atelier pédagogique et en entreprise
- Hôtellerie : en atelier pédagogique et en entreprise
- Plateforme Linguistique Tutorée : modules professionnels HR (optionnel)
- Immersion en entreprise (stage de 3 semaines).

Rythme : 30h/semaine en centre / 35h/semaine en entreprise

■ MODALITES D'ACCES

Entrée / Sortie permanente

■ CHIFFRES CLEFS 2023

Taux d'assiduité : 77%

Taux de validation du projet professionnel : 70%

Taux de satisfaction : 78%

Nombre de bénéficiaires accompagné(e)s : 24

■ LIEU DE LA FORMATION

LADAPT Mame Formation
2 bis rue Pierre Bérégovoy
51530 CORMONTREUIL

GRETA de la Mame

20 rue des Augustins
51100 REIMS

■ INTERVENANTS

Conseillers en Insertion Professionnelle, formateurs, psychologues certifiés et expérimentés issus du monde professionnel.
Formateurs métier GRETA
UFOLEP : animateurs sportifs

■ ACCES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Accès PMR, « Personne à mobilité réduite »
En fonction des besoins de la personne, possibilité d'adapter la formation.
Référente Handicap : Stéphanie FAGNERE

■ MODALITES D'EVALUATION

Evaluations continues.