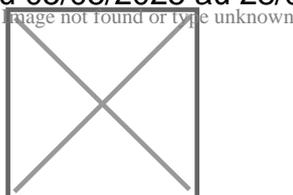


PRÉPARATION AUX MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME

à Chartres du 05/05/2025 au 28/07/2025



Financé par



Formation continue

Institut de la formation professionnelle en région académique

Orléans

Tél : 02 37 35 92 95

Mail : chartres@afec.fr

Mail contact: christophe.hubert@afec.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis :

Aptitudes physiques : supporter la station debout, avoir une bonne résistance - une apparence soignée - accepter de se soumettre à des règles d'hygiène strictes - aimer le travail d'équipe.- Niveau A2 en Langue Française Orale et Ecrite - La maîtrise des 4 opérations de base.

Contenu et programme

Objectifs :

Le dispositif de formation "Se préparer au métier de l'HRT vise l'atteinte d'objectifs, tant en centre de formation qu'en entreprise, : - de préciser son choix sectoriel entre l'Hôtellerie - la Restauration et le Tourisme - d'acquérir les premiers gestes professionnels dans le secteur visé - de développer des compétences transversales (Communiquer avec la hiérarchie, les collaborateurs et la clientèle

Organiser et préparer les éléments nécessaires à la réalisation des travaux Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail ...) Ce dispositif a également pour objectif de permettre soit une suite de parcours sur un dispositif qualifiant soit d'intégrer un emploi ou emploi - formation (Dispositif Alternance, Poec, Defi...)

Programme :

1-accueil - Comprendre et intégrer les règles de vie en groupe et à l'intérieur du centre de formation - Adhérer au statut du stagiaire de la formation professionnelle continue et en accepter les règles et conditions. S'impliquer dans une dynamique de groupe (prendre sa place au sein du groupe, apporter une contribution positive et développer une relation d'aide mutuelle ; Appréhender le planning de formation, verbaliser ses attentes et son objectif, contractualiser les étapes de son parcours de formation. Contenu : Programme de Formation - Règlement Intérieur - Présentation des acteurs de la Formation - 7 h02. Accueil Positionnement / Prise en main des outils numériques - Maîtriser les outils numériques de base pour suivre la formation Contenu : Création d'une adresse mail professionnelle Ouverture compte Google (mail et drive) pour stockage des documents Découverte et familiarisation avec la plateforme stagiaires - 3 h03-. Accueil Positionnement / Évaluations / diagnostic - Mieux se connaître - Favoriser l'émergence des centres d'intérêts et des valeurs communes - Prendre conscience des compétences et connaissances acquises ou en cours d'acquisition et celles restant à acquérir -Déterminer les éléments de blocage ou les freins. Contenu : Repérage des styles d'apprentissage Identification des attentes Repérage des trajectoires et expériences vécues Identification des contraintes et freins Évaluation connaissances sectorielles et du niveau sur chacune des compétences Définition du profil personne - 7 h04. Accueil Positionnement / Individualisation du parcours : Définition des objectifs du parcours individualisé - Identifier et conscientiser ses contraintes et comprendre leurs éventuels impacts Identifier les leviers possibles Prendre conscience des compétences et connaissances acquises ou en cours d'acquisition et celles restant à acquérir Contenu : Analyse des résultats Définition du parcours de formation Contractualisation du Contrat de Formation - 2 h05-Les métiers du secteur hôtellerie/restauration/ Tourisme - Appréhender les 3 secteurs visés et de manière générale l'organisation des entreprises et leurs valeurs et leurs conditions d'exercices... Identifier les métiers et postes Les profils Les compétences - Les qualités attendues Les conditions d'exercice . Contenu : présentation du secteur HRT des métiers et des compétences demandées - 35 h06Hygiène en Restauration Commerciale.

Durée en centre :

300

Durée en entreprise :

105

LES AUTRES SESSIONS

Adresse	Date de sessions	Publics	Financiers
 Vernouillet (28)	du 01/09/2025 au 21/11/2025	Demandeur d'emploi	

Informations pratiques

Organisme responsable :

[AFEC 28](#) - Orléans

Publics :

- Demandeur d'emploi - 10 places

Financement :

- Programme régional 2025-2028 : Parcours métiers

Contact :

HUBERT Christophe 02 37 35 92 95

Numéro de session : 618789S / Référence GIP : 2585596F / Numéro de marché : 251PM0061A-1-68512

Mise à jour le 01/07/2025