

## **PROGRAMME ACCES A LA QUALIFICATION :**

### **Découvrir et travailler dans les métiers de la restauration**

L'accès à cette qualification constitue une étape clé pour sensibiliser et orienter les futurs stagiaires vers des parcours certifiants ou des emplois durables. Ce processus vise à développer les compétences techniques et les savoir-être attendus par les employeurs.

#### **OBJECTIF DU PARCOURS :**

Ce parcours est une occasion unique pour toute personne souhaitant se projeter dans le domaine de la restauration et développer les compétences nécessaires à une insertion réussie.

Il vise à offrir une opportunité aux participants de :

- Renforcer leur employabilité en consolidant les bases nécessaires pour intégrer une formation certifiante ou postuler à des emplois non qualifiés dans le domaine de la restauration.
- Clarifier leur projet professionnel et être en capacité de l'expliquer clairement.  
Acquérir un socle de compétences clés en hygiène alimentaire, pratiques professionnelles, et codes spécifiques à la restauration.
- Développer les compétences nécessaires pour rechercher efficacement un emploi ou réussir dans une formation.
- Renforcer leur savoir être en intégrant les comportements attendus dans le secteur de la restauration.

#### **PREREQUIS :**

- Nécessiter un accompagnement renforcé pour faciliter l'accès à l'emploi.
- Manifester une volonté claire d'intégrer un parcours de formation complémentaire ou d'accéder directement à un emploi stable et durable.
- Disposer de documents administratifs en conformité avec la réglementation.

#### **AVANTAGES :**

- Une **porte d'entrée vers des formations certifiantes** ou des opportunités d'emploi.
- Un accompagnement personnalisé pour **travailler son projet professionnel**.
- Une immersion dans le secteur de la restauration grâce à un stage de découverte.

- Un programme adapté pour **acquérir les prérequis nécessaires** en compétences techniques et comportementales.

### **METHODES PEDAGOGIQUES :**

- Apports théoriques - Exercices d'application - Travaux pratiques - Partage d'expériences.
- Matériel audio-visuel : vidéo projecteur... - Ressources documentaires

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Évaluation des acquis : en cours de formation

- En centre : les acquis sont évalués au fil des modules étudiés.
- En entreprise : l'évaluation du stage pratique se base sur l'analyse de situations professionnelles observées et reportées dans le livret dédié aux stagiaires.
- Evaluation satisfaction : Enquête de satisfaction stagiaire

### **MODALITES D'INSCRIPTION :**

[contact.suresnes@stelo-formation.fr](mailto:contact.suresnes@stelo-formation.fr)

Téléphone : 01 45 06 73 45

### **DETAILS DU PROGRAMME :**

- Date : du 13/01 au 28/02/2025
- Formation en centre : 175 heures sur 25 jours // Stage de découverte : 70 heures sur 10 jours
- Lieu : Stelo Formation 6 bis rue Emile Duclaux - 92150 Suresnes
- Public visé : Le programme s'adresse à des personnes en recherche d'emploi ou en reconversion

### **CONTENU DU PROGRAMME**

#### **1 - MODULE ACCUEIL : (7 heures)**

- Présentation du centre et de l'équipe pédagogique
- Présentation du parcours AQ et Programme
- Visite des locaux
- Le règlement intérieur
- Droit à l'image
- Planning de la semaine
- Administration

- Livret stagiaire

## **2 - MODULE TRE : (28 heures)**

- Actualiser/et ou faire un CV et une lettre de motivation
- Module informatique / Découverte de Word (traitement de texte)
- Savoir être : (jeu de rôle)
  - Communication verbale et non verbale
  - Entretien téléphonique
  - Entretien physique

## **3 - MODULE DECOUVERTE DES METIERS : (84 heures)**

- Les métiers de l'hôtellerie (technologie)
- Les métiers de la cuisine (technologie + pratique)
- Les métiers de la restauration (technologie + pratique)

## **4 - MODULE Hygiène alimentaire : 28 heures**

- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration
- HACCP (PMS / 5 M / traçabilité / prise de température, bactérie pathogène)

## **5 - ENSEIGNEMENT GENERAL : 28 heures**

- Français
- Maths

## **6 - STAGE DE DECOUVERTE : 70 heures**

- Le stage en entreprise, composante essentielle de ce parcours, permet aux participants de mettre en pratique les compétences acquises en formation dans un environnement réel.
- Cette immersion de 70 heures sur 10 jours est une opportunité unique pour découvrir concrètement les métiers de la restauration, comprendre les attentes du secteur, et renforcer leur savoir-faire professionnel.
- En confrontant leurs connaissances théoriques aux exigences du terrain, les stagiaires gagnent en confiance, se familiarisent avec les codes et pratiques du métier, et développent leur employabilité, préparant ainsi une transition réussie vers une formation certifiante ou un emploi durable.