RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GRETA STRASBOURG EUROPE GRAND EST

Apprentissage de la langue française à visée professionnelle – Hôtellerie et Restauration – H/F

Mis à jour le 18 mars 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Être demandeur d'emploi inscrit à France Travail et ou être dans un parcours d'insertion professionnelle suivi par la Mission Locale,
- Être majeur non francophone,
- Avoir un niveau A1 minimum en langue française (selon le Cadre européen commun de référence pour les langues),
- Être titulaire d'un document attestant de l'autorisation de travailler,
- Être titulaire d'un numéro de sécurité social définitif – Attestation des droits requise

Public visé

Demandeurs d'emploi non francophones.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

660 heures

Validation

- DCL Français professionnel A1 et A2 / FLE
- **DCL Français professionnel A2 et C1 / FLE**
- Hygiène alimentaire
- SST

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- DCL (Diplôme de Compétence en Langue) – Epreuves écrite et orale en fin de formation.

Modalités de suivi

Entrée-sortie permanente

Non

Le GRETA Strasbourg Europe déploie une formation dédiée aux demandeurs d'emploi non francophones souhaitant travailler dans des secteurs métiers en tension.

Objectifs professionnels

- **Compétences linguistiques**
  Communiquer efficacement en français dans les situations de travail.
  Atteindre un niveau A2 minimum du CECRL (selon profil) et se présenter au Diplôme de Compétence en Langue – DCL.
  Comprendre , reformuler et transmettre consignes, informations et messages professionnels.
- **Compétences professionnelles**
  Acquérir les gestes techniques fondamentaux des métiers de l'hôtellerie – restauration :
  – Cuisine ;
  – Service en salle ;
  – Accueil client ;
  – Entretien des locaux et service d'étage ;
  – Hygiène alimentaire (certification DRAAF).
  Développer les savoirs – être professionnels : ponctualité, travail en équipe , posture professionnelle.
  Identifier et valoriser ses compétences , construire son CV et préparer les entreprises.
  Se familiariser avec les environnements et attentes des entreprises du secteur.
- **Insertion professionnelle**
  Réaliser deux périodes de stage en entreprise pour valider les acquis.
  Consolider son projet professionnel et accéder plus facilement à un emploi ou une formation qualifiante.

Contenu

- **Consolidation du parcours et compétences transversales**
  Découverte du secteur Hôtellerie – Restauration.
  Posture professionnelle , travail en équipe , communication.
  Accompagnement du projet et levée des freins périphériques (mobilité, santé , budget …).
  Préparation à la recherche d'emploi.
- **Développement linguistiques (Français Langue Professionnelle)**
  Test de positionnement et parcours individualisé (plateforme FRELLO, Do You Speak Grand Est).
  Français général et professionnel :
  – Compréhension orale et écrite
  – Expression écrite
  – Expression et interaction orale
  – Lexique professionnel.
  Préparation au DCL Français Professionnel ou DCL FLE.
- **Modules techniques en lycée hôtellerie**
  Travail en collaboration entre formateurs techniques et formateurs FLE :
  – Hygiène alimentaire / Certifiant (DRAAF) .
  – Snacking et cuisine de base : techniques de préparation , maîtrise du froid/chaud.
  – Entretien des postes de travail : nettoyage , protocoles , autocontrôle .
  – Service en restauration : accueil , prise de commande , vente , boissons .
  – Service d'étage : entretien des chambres , gestion du chariot , petit déjeuner .
- **Sécurité, prévention et santé au travail**
  Gestes et postures.
  Risques professionnels , hygiènes et sécurité.
  Certification SST- Sauveteur Secouriste du Travail .

Apprentissage de la langue française à visée professionnelle – Hôtellerie et Restauration – H/F

Codes réglementaires

- Code RNCP : RS5454
- Formacode : 15235/15281
- Code NSF : 136

- **Immersions professionnelles**
  2 périodes de 2 semaines en entreprise.
  Suivi formalisé via livret individuel + visites en entreprises.

Modalités pédagogiques

La formation privilégie une démarche active centrée sur l'apprenant:

- **Approche actionnelle** : apprendre en réalisant des tâches proches de la réalité du métier .
- **Individualisation des parcours** grâce aux tests de positionnement initial , au parcours pédagogique personnalisé et au livret de suivi.
- **Travaux pratiques en plateaux techniques** dans des lycées hôteliers rénovés et équipés.
- **Co-animation FLE + technique** pour assurer la cohérence entre langue et geste professionnel
- **Serious games**, modules en ligne , autoformation accompagné, réalité virtuelle pour les gestes et postures.
- **Accompagnement social et professionnel** tout au long du parcours.
- **Suivi post – formation** sur 3 mois pour consolider l'insertion.

Profil des intervenants

- **Formateurs FLE/ FLP expérimentés** , spécialiste des publics primo-arrivants .
- **Chefs de cuisine, maîtres d'hôtel, professionnels de l'hôtellerie-restauration** intervenant dans les modules techniques.
- **Intervenants spécialisés** : SST, violence/égalité professionnelle, numérique, insertion professionnelle.
- **Travailleurs sociaux** , conseillers en bilan de compétences, experts mobilité et santé.
- **Un coordinateur pédagogique** assurant le suivi individualisé et la préparation à l'insertion professionnelle.

Délais et modalités d'accès

- Le délai d'accès est de 2 mois avant le démarrage de la formation
- Test de positionnement et validation du projet

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
  67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- contact@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-strasbourg-europe.com/
- SIRET : 19672198900040
- Numéro d'activité : 4267P000867