

# 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 suivie 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 sociale 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) –

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**

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

Epreuves écrites et orales en fin de formation.

## Entrée-sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

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

Gestes et postures.

Risques professionnels , hygiènes et sécurité.

Certification SST- Sauveteur Secouriste du Travail .

### • 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