

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

Mis à jour le 12 février 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 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/ FLE
- Hygiène alimentaire
- SST

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

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

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

Entrée et 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

Accessibilité : test FLE + test d'acquis professionnels

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