

Apprentissage de la Langue Française à Visée Professionnelle – Restauration

Mis à jour le 21 avril 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Être demandeur d'emploi
- Être autorisé à travailler sur le territoire français
- Avoir un niveau minimum A1 en langue française
- Avoir un projet professionnel validé dans le secteur de la restauration
- Être disponible et motivé pour suivre un parcours intensif vers l'emploi

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Non certifiant

Public visé

Demandeurs d'emploi non francophones en insertion professionnelle, orientés par France Travail, Missions Locales ou partenaires

Rythme

Temps plein

Durée en centre

420 heures

Durée en entreprise

84 heures

Validation

- Attestation de formation
- Attestation de compétences
- Certification DCL
- Certification SST

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Vous souhaitez travailler dans la restauration mais vous avez besoin de renforcer votre français et vos compétences professionnelles ? Cette formation vous accompagne vers un emploi durable grâce à un parcours complet et immersif.

Objectifs professionnels

Permettre aux stagiaires d'acquérir les **compétences linguistiques et professionnelles** nécessaires pour accéder rapidement à **un emploi dans le secteur de la restauration**.

Plus précisément, la formation vise à :

- Développer les compétences en français en contexte professionnel
- Acquérir les gestes techniques de base en cuisine et en service
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Développer les savoir-être professionnels attendus en entreprise
- Faciliter l'intégration durable en milieu professionnel
- Construire un projet professionnel réaliste et sécurisé
- Favoriser l'autonomie dans les apprentissages et les situations de travail

Contenu

Cette formation s'adresse à des demandeurs d'emploi non francophones souhaitant s'insérer dans le secteur de la restauration.

Elle combine apprentissages linguistiques, techniques professionnelles et accompagnement vers l'emploi. Les stagiaires développent leurs compétences en français tout en se formant aux métiers de la restauration (production culinaire, service, hygiène).

Le parcours alterne :

- Apports théoriques contextualisés
- Mises en situation professionnelle
- Travail sur plateau technique de cuisine
- Immersion en entreprise

Des modules complémentaires permettent également de travailler :

- Les compétences numériques
- La recherche d'emploi
- La posture professionnelle
- La prévention des risques

Voici les thématiques des modules de la formation, avec leur volume d'heures :

- Accueil – Intégration – Bilans (10 h)
- Communication en français à visée professionnelle – Restauration (36 h)
- Connaissance de l'environnement professionnel – Restauration (42 h)
- Accompagnement à la mobilité et levée des freins périphériques (30 h)
- Posture professionnelle et savoir-être (20 h)
- Optimisation des techniques de recherche d'emploi (21 h)

Apprentissage de la Langue Française à Visée Professionnelle – Restauration

- Évaluations continues en cours de formation
- Mises en situation professionnelles
- Évaluation des compétences linguistiques
- Passage du DCL
- Certification SST

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Nombre de participants

10

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Formacode : 15254
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1603

- Prévention et lutte contre les violences sexuelles et sexistes (6 h)
- Savoirs de base numérique (24 h)
- Préparer et passer la certification DCL (FLE ou FP) (24 h)
- Sauveteur Secouriste du Travail (SST) (18 h)
- Pratiques professionnelles en restauration rapide et snacking (61 h)
- Hygiène alimentaire et entretien des postes de travail (51 h)
- Prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP) – Optionnel (18 h)
- Préparation spécifique à la certification linguistique (DCL) – Niveau A1 – Optionnel (12 h)
- Période de formation en entreprise (84 h)
- Renforcement linguistique en langue française (26 h)
- Consolidation du projet professionnel (21 h)

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel avec une alternance entre apports théoriques, mises en situation professionnelle et immersion en entreprise.

- Face-à-face pédagogique avec formateurs spécialisés FLE et restauration
- Utilisation de plateaux techniques de cuisine
- Approche individualisée et adaptée aux besoins
- Supports numériques via plateforme DYSGE
- Travail en conditions réelles

Profil des intervenants

Formateurs expérimentés en FLE et professionnels de la restauration

Les plus

- Formation gratuite financée par la Région
- Immersion en entreprise
- Double certification (DCL + SST)
- Accompagnement individualisé
- Plateaux techniques professionnels

Taux de réussite : En cours de consolidation

Taux de satisfaction : En cours de consolidation

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Durée

Durée totale de 504 heures incluant période en entreprise

Délais et modalités d'accès

Accès à la formation après :

- Entretien individuel
- Validation du projet professionnel

Délais variables selon les sessions (voir dates programmées).

Apprentissage de la Langue Française à Visée Professionnelle – Restauration

Financements possibles

Formation financée par la Région Grand Est, sans coût pour le bénéficiaire.

Poursuite de parcours

Possibilité d'intégrer une formation qualifiante dans le secteur de la restauration ou d'accéder directement à l'emploi.

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 NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-nord-alsace.com/