

# Confirmation et Validation du Projet Professionnel dans les Métiers de l'Hôtellerie et la Restauration – F/H

Mis à jour le 16 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des bases en compréhension et expression en français

Validation du projet professionnel et mise en place d'un plan d'action pour la suite du parcours

## Public visé

Demandeur d'emploi, salarié, entreprise

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

210 heures

## Validation

- Attestation d'acquis (liste des compétences développées durant la formation)

## Certification

Non

## Modalités d'évaluation

Évaluation tout au long de la formation par leurs formateurs en centre

Analyse des pratiques commentées en commun

Évaluation en entreprise lors de visites de stage

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

## Entrée et sortie

## Objectifs professionnels

- Vérifier la pertinence de son projet dans un des métiers de l'hôtellerie – Confronter sa vision du métier à la réalité du terrain
- Mettre en place un plan d'action permettant la réalisation de son projet
- Préparer sa suite de parcours
- Connaître le monde de l'hôtellerie-restauration
- Acquérir les compétences transversales aux différents métiers : savoir-être, hygiène, sécurité

## Contenu

- **Enseignement professionnel**  
Découverte des métiers  
Élaboration d'un livret de compétences  
Techniques de recherche d'emploi – L'orfolio  
Initiation à l'informatique  
Initiation aux techniques professionnelles : cuisine, service...  
Apprendre à apprendre  
Positionnement français et mathématiques par rapport à la suite du projet  
Prévention des risques liés à l'activité physique
- **Stage pratique en milieu professionnel**

## Modalités pédagogiques

- Groupe
- Alternance d'apports théoriques et pratiques

## Profil des intervenants

Enseignants de l'éducation nationale et formateurs spécialisés

## Délais et modalités d'accès

# Confirmation et Validation du Projet Professionnel dans les Métiers de l'Hôtellerie et la Restauration – F/H

## permanente

Oui

## Codes réglementaires

- Formacode : 42754
- Code ROME : G1602, D1104

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

## Poursuite de parcours

- **Entrée en formation :**  
Blocs de compétences du CAP cuisine (enseignements professionnels)  
CAP cuisine  
Titre à visée professionnelle Commis de cuisine  
CQP Crêpier  
CQP Serveur en restauration

## 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 ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach  
68000 COLMAR
- [contact@greta-alsace-sud.com](mailto:contact@greta-alsace-sud.com)
- 03 89 22 92 22
- [www.greta-alsace-sud.com](http://www.greta-alsace-sud.com)