



DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Objectifs de la formation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Découvrir les métiers de l'hôtellerie-restauration. ➤ Découvrir le secteur de l'hôtellerie- restauration ➤ Intégrer une formation certifiante. ➤ Accéder à l'emploi. 												
Nombre de participants	16 participants												
Public et Pré requis	Cette formation s'adresse aux public PIC désireux d'intégrer une formation certifiante et/ou s'insérer dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration												
objectifs pédagogiques	<p>À l'issue de la formation, les stagiaires sont capables :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître les métiers de l'Hôtellerie, Restauration, ✓ D'initier l'apprenant aux comportements requis ✓ De l'aider à confirmer et valider un projet professionnel dans l'un de ces domaines ✓ De favoriser l'acquisition des compétences clés nécessaires à l'exercice d'un métier 												
Contenu de la formation	<table border="0"> <tr> <td>MODULE 1 Période d'intégration</td> <td style="text-align: right;">14 h</td> </tr> <tr> <td>MODULE 2 Mon avenir, mon projet : définition, validation et coaching</td> <td style="text-align: right;">55 h</td> </tr> <tr> <td>MODULE 3 Découverte du secteur de l'hôtellerie Restauration</td> <td style="text-align: right;">55 h</td> </tr> <tr> <td>MODULE 4 : Actualisation des connaissances générales liées au métiers HR</td> <td style="text-align: right;">70 h</td> </tr> <tr> <td>MODULE 5 : CCP 4 : Les compétences techniques de base des métiers HR</td> <td style="text-align: right;">76 h</td> </tr> <tr> <td>Formation en entreprise</td> <td style="text-align: right;">80 h</td> </tr> </table>	MODULE 1 Période d'intégration	14 h	MODULE 2 Mon avenir, mon projet : définition, validation et coaching	55 h	MODULE 3 Découverte du secteur de l'hôtellerie Restauration	55 h	MODULE 4 : Actualisation des connaissances générales liées au métiers HR	70 h	MODULE 5 : CCP 4 : Les compétences techniques de base des métiers HR	76 h	Formation en entreprise	80 h
MODULE 1 Période d'intégration	14 h												
MODULE 2 Mon avenir, mon projet : définition, validation et coaching	55 h												
MODULE 3 Découverte du secteur de l'hôtellerie Restauration	55 h												
MODULE 4 : Actualisation des connaissances générales liées au métiers HR	70 h												
MODULE 5 : CCP 4 : Les compétences techniques de base des métiers HR	76 h												
Formation en entreprise	80 h												
Durées et dates	<p>270h en centre et 80h en entreprise Durée hebdomadaire : 30 heures pour la formation professionnelle/ 35 heures en entreprise Du 08/11/2021 au 16/02/2022 Réunion d'information collective : à compter du 04/10/2021</p>												
Lieu de réalisation	Agence de Vieux Habitants												
Contact	<p>regine.charbonnier@gretaguadeloupe.fr 0590 92 66 38</p>												