

ACCES A LA QUALIFICATION

Préparation à une formation certifiante gratuite et rémunérée

■ Formation d'accès à la qualification pour accéder à l'une des formations certifiantes ci dessous :

▪ Titre professionnel du ministère de l'emploi :

- Agent d'hôtellerie
- Réceptionniste en hôtellerie
- Employé spécialisé de magasin (vendeur en poissonnerie)

▪ Certification du FAFIH :

- CQP Commis de cuisine
- CQP commis de salle
- CQP Agent de restauration

▪ Diplôme de l'Education Nationale :

- CAP Cuisine
- CAP restaurant
- CAP services Hôtelières

■ Pré-requis

- Niveau 3^{ème} exigé
- Projet professionnel confirmé
- Bonne condition physique
- Bonne présentation

■ Plateaux techniques

- Chambres pédagogiques
- Restaurant pédagogique
- Banque d'accueil
- Atelier informatique

■ Durée

- 35 H hebdomadaires
- 385 H en centre (durée moyenne)
- 105 H en entreprise (durée moyenne)

■ Date

- 5 sessions par an (nous contacter)
- Réunion d'information collective tous les mercredis à 14h30

■ Lieu

ISP
12-14, rue Courat 75 020 PARIS
Métro MARAICHERS (ligne 9)

■ Contact

Tel : 01.44.93.25.95

Objectifs :

- Acquérir les compétences nécessaires pour entrer dans la formation qualifiante ciblée.
- valider son projet dans un environnement professionnel

Contenu :

MODULE 1 : ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- - Accueil, bilan, Projet
- - Environnement social et professionnel
- - Connaissances de base en français et mathématiques

MODULE 2 : ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Initiation aux métiers de l'hôtellerie et travaux pratiques
- Initiation aux métiers de la restauration et travaux pratiques
- Initiation aux métiers de la réception hôtelière et travaux pratiques
- Initiation aux métiers de bouche et travaux pratiques

MODULE 3 : MODULES TRANSVERSAUX

- Certificat Internet
- Préventions des risques professionnels
- Bilans intermédiaire et final

MODULE 4 : PREPARATION A L'EMPLOI

- - Atelier de résolution de problème - TRE

Action financée par le Conseil Régional d'Ile de France