

**Employé(e) d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air (TP)****Financement**

Formation professionnelle continue  
**Habilitation de service public (PRF HSP)**

N° de marché : 2023P044S02105

**Organisme responsable et contact**

AFEC AQUITAINE

**Fagotto Valérie**

05.57.35.44.53

valerie.fagotto@afec.fr

**Accès à la formation****Publics visés :**

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

**Sélection :**

Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

**Niveau d'entrée requis :**

*Non renseigné*

**Conditions d'accès :**

Accès sans sélection sur prescription ou auto  
positionnement.

**Prérequis pédagogiques :**

.

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

**Objectif de la formation**

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

**Contenu et modalités d'organisation**

**MODULE 1 ACCUEIL ET POSITIONNEMENT - INDIVIDUALISATION DU PARCOURS** - Accueil des participants : présentation de l'organisme de formation, des équipes, des locaux / présentation de l'action, ses objectifs, son organisation / Présentation des acteurs sociaux économiques de l'action  
**Positionnement** : Évaluation de la connaissance de l'hôtellerie, des aptitudes, des compétences et connaissances. Évaluation du style d'apprentissage  
**Compilation de l'ensemble des éléments évalués précédemment** / Formalisation et mise en œuvre du parcours individualisé à partir des pistes de travaux identifiées  
**Dynamique de groupe** / Présentation modalités de certification - 35 h  
**MODULE TRANSVERSAL : ACCOMPAGNEMENT SOCIO PROFESSIONNEL** - Identification de ses capacités, compétences, aptitudes et potentiel développés dans le cadre professionnel ET extra-professionnel. Optimisation image  
**Organisation personnelle** : Gestion du temps / du budget / des priorités  
**Développer ses capacités à résoudre un problème, à définir des objectifs**  
**Travail sur la mobilité géographique** / Identifier les lieux ressources et les aides à la mobilité existantes  
**Sensibilisation à la gestion de conflits et à la communication non-violente**  
**Gestion des émotions et du stress** / Comprendre le stress, ses causes et conséquences - **MODULE TRANSVERSAL : COMPETENCES DE BASE SOCLE** - La communication professionnelle: L'attention, l'écoute et la retransmission de l'information en situation de travail / S'exprimer oralement en entreprise / Comprendre les documents professionnels; Renseigner un document professionnel  
**Traiter des informations numériques, résoudre des problèmes professionnels et se repérer géographiquement**; Les calculs de base  
**Les chiffres et unités de mesure dans l'environnement professionnel** / Les plans et schémas dans l'entreprise  
**Le langage mathématique** - **MODULE 2: FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE** - La réglementation européenne / Application des consignes du PMS et du GPBH  
**Les principes de la démarche HACCP**  
**Les risques alimentaires**

...

Durées de la formation

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

**Validation(s) Visée(s)**

**Titre professionnel employé d'étage en hôtellerie - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)**

**Et après ?**

Suite de parcours

*Non renseigné*

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00461942</b>	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(33)	<b>AFEC AQUITAINE</b>		Non éligible	