

CONFIRMATION / VALIDATION DE PROJET PROFESSIONNEL

Métiers de l'hôtellerie restauration - oenotourisme

OBJECTIFS

Vous immerger dans les métiers de l'hôtellerie restauration et de l'oenotourisme afin de confirmer votre projet professionnel dans ce secteur d'activités.

Acquérir des codes de conduite et d'expression propres au secteur de l'hôtellerie restauration et de l'oenotourisme.

DEBOUCHES POSSIBLES

Emploi direct ou poursuite de parcours pour une formation qualifiante.

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil & accompagnement
 Zoom sur les métiers (14 h)
 Anglais professionnel (40 h)
 Professionnalisation de l'accueil (40 h)
 Préparer son intégration professionnelle (21 h)
 Gestes et postures en situation de travail (7 h)
 Hygiène et normes sanitaires en entreprise (7 h)
 Culture Champagne (28 h)
 Culture patrimoine et oenotourisme (21 h)
 Sauveteur secouriste du travail (12 h)

PREREQUIS ET CONDITIONS D'INSCRIPTION

Être âgé de 18 ans minimum
 Être mobile
 Avoir fait valider son projet professionnel par son référent Pôle Emploi ou Mission locale
 Avoir des bases en anglais

PUBLIC

Demandeur d'emploi

DUREE

190 heures en centre
 210 heures en entreprise

DATES

Fin Août - Novembre 2021

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et à temps plein. Individualisation possible.
 Apports théoriques, rencontres avec des professionnels du secteur touristique.
 Mises en situations pratiques.
 Formation en situation de travail : 6 semaines d'immersion en entreprise.

MOYENS PEDAGOGIQUES

Salles de formation équipées d'un ordinateur et d'un vidéoprojecteur.
Accès à des équipements informatiques.

MOYENS D'ACCOMPAGNEMENT ET DE SUIVI

Les intervenants sont des professionnels
Chargée d'insertion professionnelle
Assistante administrative

VALIDATION

Attestation de formation

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation de la progression et des acquis en entreprise

MODALITES DE FINANCEMENT

Demandeur d'emploi : prise en charge par la Région Grand Est

REMUNERATION

Selon statut

COÛT

Nous contacter

INFOS PRATIQUES

Admission : Test écrit, puis sélection sur dossier après entretien de motivation
Rémunération : Suivant statut et selon la législation en vigueur
Intendance : Possibilité d'hébergement en chambre individuelle et restauration sur place
Délai d'accès : selon statut et financement

CONTACT AU CFPPA

Dominique Mehenni – Coordonnatrice
dominique.mehenni@avizeviticampus.fr
03 26 57 97 49

EN SAVOIR PLUS

61 Avenue de Mazagran - 51190 AVIZE

 03.26.57.97.49

@avizeviticampus



www.avizeviticampus.fr

MAJ : 01/06/21

