

MAISON DE RÉGION DE TROYES



## PROFESSIONNALISATION VERS LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION



FORMEZ-VOUS POUR TROUVER UN EMPLOI PRÈS DE CHEZ VOUS !



ORIENT'  
EST

Que ce soit dans un restaurant gastronomique, dans une brasserie, dans un hôtel ou en vente à emporter, le secteur de l'hôtellerie-restauration recrute de nombreux professionnels. Le métier offre aussi l'opportunité d'exercer à l'étranger, sur un bateau, en saison au bord de la mer ou à la montagne, dans une grande ville comme à la campagne. Pourquoi pas vous ?

## C'EST QUOI ?

### **Objectifs de la formation :**

Cette formation permettra d'acquérir les compétences suivantes

- Découvrir les métiers de la cuisine et du service en restauration-hôtellerie,
- Acquérir les gestes professionnels de base en cuisine,
- Réaliser des préparations culinaires simples dans le respect des règles d'hygiène alimentaire,
- Mettre en place une salle de restaurant et accueillir les clients,
- Effectuer un service en salle et des opérations d'encaissement,
- Utiliser les outils informatiques et les plateformes pédagogiques à des fins professionnelles,
- Rédiger un CV et une lettre de motivation adaptés à son profil,
- Se préparer efficacement à un entretien d'embauche,
- Renforcer ses compétences de base en français et en mathématiques,
- Développer ses soft skills et adopter une posture professionnelle.

### **Durée et lieu :**

La formation se déroulera du 23 mars au 26 juin 2026 sur notre site de Pont-Sainte-Marie

Elle comprend 300h de formation en Centre et une période de 140 heures en entreprise. Soit un total de 440 heures.

### **Rythme de la formation :**

Temps plein, 35h par semaine

## POUR QUI ?

Cette formation est ouverte aux **demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi ou accompagnés par la Mission Locale**.

Aucun niveau de formation n'est requis, mais les candidats doivent :

- **Être motivés pour découvrir les métiers de la restauration** (cuisine et service),
- **Avoir un projet professionnel validé par un prescripteur** (Pôle emploi, Mission Locale...),

Le site et la formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Un référent handicap est disponible sur notre site pour vous accompagner : **Chloé GIOVANNI – 03 25 81 08 01 – [chloe.giovanni@almea-formations.fr](mailto:chloe.giovanni@almea-formations.fr)**

### **Délai d'accès à la formation :**

- Informations collectives organisées avant chaque session,
- Tests de positionnement réalisés pour adapter le parcours de formation,
- Entretien individuel permettant de confirmer l'entrée en formation.

**Cette formation s'adresse à un groupe de 10 à 12 personnes**

*N.B. : pour les demandeurs d'emploi les frais pédagogiques sont entièrement pris en charge par la Région Grand Est.*

Dans le cadre du CTDCO (Comité Territorial de Développement des Compétences et de l'Orientation), la Région Grand Est, ses partenaires de l'emploi, de l'insertion et les branches professionnelles établissent un diagnostic territorial des besoins en compétences du territoire pour répondre aux besoins des entreprises et permettre aux demandeurs d'emploi un retour à l'emploi efficace. L'action de formation décrite sur cette fiche s'inscrit dans cette démarche.



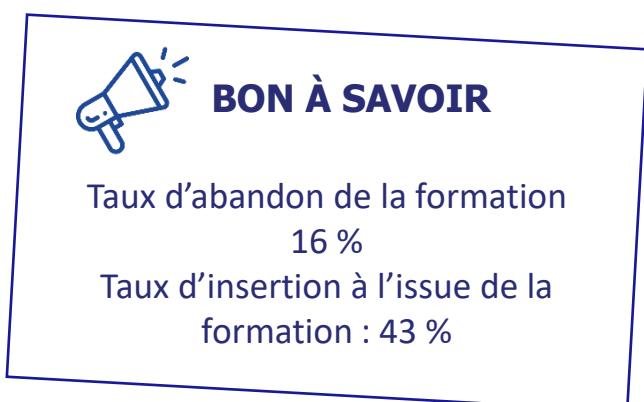
## QUEL CONTENU ?

### Matières abordées pendant la formation :

- Cuisine
- Service en salle et hébergement
- Hygiène alimentaire
- Anglais professionnel
- Techniques de recherche d'emploi
- Informatique et outils numériques
- Français et mathématiques appliquées
- Communication professionnelle et soft skills
- Prévention des violences sexistes et sexuelles

### Moyens pédagogiques mobilisés :

- Cours théoriques et pratiques en présentiel
- En salle de cours
- En salle informatique
- Plateaux techniques professionnels
- Cuisine pédagogique
- Restaurant pédagogique
- Chambre pédagogique



### Modalités d'évaluation de la formation :

- Mise en situation professionnelle en cuisine ou en service devant un jury professionnel.
- Évaluation des connaissances en hygiène alimentaire à l'issue d'une formation de 14 heures avec QCM.
- Des bilans intermédiaire et final permettent de suivre la progression et d'ajuster l'accompagnement si besoin.

### Le petit +

- Équipement professionnel fourni : Tenue de travail (veste, pantalon et chaussures de sécurité) et mallette financée par le centre de formation (coût estimée 500€) qui restera la propriété du stagiaire à l'issue de la formation.
- Formateurs expérimentés : encadrement assuré par des professionnels du secteur, garants d'un accompagnement de qualité.
- Supports pédagogiques adaptés : ressources claires et accessibles pour structurer les apprentissages et encourager l'autonomie.



## + D'INFOS ET INSCRIPTIONS

+ D'INFOS



Joanne THUILLIER

[joanne.thuillier@almea-formations.fr](mailto:joanne.thuillier@almea-formations.fr)

03.25.81.08.01