

# Parcours vers un métier restauration et hôtellerie (CQP)

Mis à jour le 24 mai 2023

## Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé  
Maîtrise des savoirs de base  
Bonne résistance physique et nerveuse

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Demandeurs d'emploi Jeunes  
accompagnés par la Mission  
Locale

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

450 heures

## Durée en entreprise

300 heures

## Validation

Validation partielle ou totale des  
CQP de la branche des métiers de  
l'hôtellerie :

CQP Agent de restauration  
CQP Commis de cuisine  
TFP Serveur en restauration  
CQP Employé d'étage  
CQP Barman monde de la nuit  
CQP Pizzaiolo  
CQP Crêpier

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Positionnement initial  
Evaluations en cours de formation

## Objectifs professionnels

- Permettre aux bénéficiaires de se qualifier dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en obtenant la validation partielle ou intégrale d'une des certifications suivantes : agent de restauration, commis de cuisine, employé d'étage, serveur en restauration, barman, pizzaiolo-crêpier

## Contenu

Parcours modulaire construit en fonction des besoins, pouvant mobiliser les modules suivants :

- Accueil, positionnement et intégration
- Accueil client
- Réception et stockage des marchandises
- HACCP, nettoyage et désinfection
- Service en salle et encaissement
- Anglais de l'hôtellerie restauration
- Culture et tourisme champenois
- Gestes et Postures
- Techniques de recherche d'emploi
- Préparation de l'alternance
- Diététique
- Sauveteur Secouriste du Travail
- Mobilité Image de soi
- Accompagnement et suivi renforcés, bilans
- Perfectionnement cuisine/serveur/employé d'étage/barman/pizzaiolo/crêpier
- Remise à niveau en français
- Remise à niveau en mathématiques
- Certification
- Stages en entreprise

## Modalités pédagogiques

Formation en groupe, en présentiel  
Modules attribués en fonction des besoins  
Alternance de périodes de cours et de périodes d'application en entreprise

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

## Méthodes pédagogiques

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques  
Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes  
Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogie  
Examens blancs

## Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériel, restaurant pédagogique

# Parcours vers un métier restauration et hôtellerie (CQP)

Validation progressive des compétences par les formateurs et tuteurs en entreprise  
Examen final

## Nombre de participants

12 stagiaires maxi. par session

## Entrée et sortie permanente

Oui

Documents pédagogiques, matières d'oeuvre  
Salle de cours équipés d'ordinateurs individuels, centre de ressources...

## Durée

450 h maxi. en centre en fonction des modules attribués 300 h maxi. en entreprise

## Délais et modalités d'accès

Démarrages réguliers tout au long de l'année  
4 sessions par an

## Financements possibles

7 300€ maxi., pris en charge par la Région Grand Est

## Référent handicap

Nos référentes handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

## Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037  
51725 REIMS CEDEX
- [contact@gretamarne.com](mailto:contact@gretamarne.com)
- 03.26.84.55.40
- [gretamarne.com](http://gretamarne.com)
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982