

## Programme de formation

### « FLE HÔTELLERIE RESTAURATION »

**Session :** FLE HR FT 1 BSA

**Référencée N° de la formation :** 03\_251250125F – **N° de la session :** 2187778S

**Dates :** du 24/02/2025 au 17/06/2025

<b>Organisme :</b> AIME Conciergerie du Château PRADELLE Chemin Saint André 07700 BOURG SAINT ANDEOL ☎ 04-75-01-96-55 ✉ accueil.bsa@aime-emploi-formation.org	<b>Raison sociale :</b> Association A.I.M.E. Agir Innover Mobiliser Essaimer <b>Forme juridique :</b> Association loi 1901 <b>Numéro d'OF :</b> 82070066107 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'état)
--	--

### Objectifs de l'action

- Atteindre un niveau de langue française permettant de répondre aux situations de communication professionnelle quotidienne
- Acquérir et automatiser de compétences de communication en Français correspondant aux situations professionnelles des métiers de l'hôtellerie-restauration
- Acquérir les codes de l'entreprise (organigramme, identification des postes en lien direct avec celui exercé...)
- Acquérir les premiers gestes professionnels de son futur métier dans l'hôtellerie-restauration

### Public visé

- Demandeur d'emploi inscrit à France Travail ou non inscrit mais suivi par un membre du CEP
  - Maximum Bac + 2 pour les moins de 26 ans (niveau infra 5)
  - Sans Bac pour les 26 ans -54 ans (niveau infra 4)
  - Sans conditions de diplômes pour les BRSA / les TH / les +de 55 ans

### Durée et organisation :

4 mois dont 3 semaines en entreprise

Durée session : 488h au total (418h en centre et 70h en entreprise)

30 heures hebdomadaires réparties sur 4 jours (Lu/Ma/Je/Ve) de 9h à 12h30 et de 13h15 à 17h15.

Soutien individualisé le mercredi de 13h30 à 16h30



## Pré-requis

- Être demandeur d'emploi inscrit ou suivi par un membre du CEP
- Maîtrise du français oral et écrit (niveau A1 du CECRL)
- Faire preuve de motivation
- Avoir un projet d'emploi ou de formation dans l'hôtellerie-restauration
- Les candidats doivent avoir au minimum 16 ans

## Modalités d'accès à la formation

Le mois précédent le démarrage de la session :

- Réunion d'information collective et de positionnement + Entretien individuel d'évaluation des pré-requis et de la motivation les mardis 4 février et 11 février à 9h
- Commission d'entrée le cas échéant le jeudi 13 février à 14h

## Domaine de formation

(En référence aux articles L.6313-1 à L.6313-11 du Code du Travail)

Renforcement linguistique pour une meilleure insertion professionnelle

Formacode 15235 : Français Langue Etrangère

## Contenus de formation

Les parcours de formation seront individualisés suite aux résultats des positionnements. Les durées indiquées sont donc les durées moyennes prévues sur les modules.

### Modules principaux :

#### ✘ INDIVIDUALISATION DU PARCOURS (24h)

- Bilan linguistique
- S'approprier sa plateforme de formation en ligne
- Entretiens de suivi

#### ✘ RENFORCER CES COMPÉTENCES LINGUISTIQUES À VISÉE PROFESSIONNELLE À L'ORAL POUR EXERCER OU SE FORMER DANS LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION (172h)

- **Module 1 : Parler de soi – Se présenter en contexte professionnel** : Parler de soi – Parler de son environnement proche – Se présenter en entreprise – Comprendre et s'approprier les environnements numériques
- **Module 2 : Parler de métier – parler de ses besoins et de son projet professionnel et réaliser un positionnement sur un métier** : Parler des métiers de l'hôtellerie et de la restauration et des conditions d'exercices de ces métiers – Poser des questions, parler des tâches liées à la filière hôtellerie-restauration – Décrire et choisir un métier de cette filière avec des visites de plateaux techniques, échanges avec des personnes en poste et recherche Internet – Présenter son parcours professionnel et les liens possibles vers le métier visé de l'hôtellerie-restauration – Réaliser un positionnement sur un métier choisi – Définir et s'approprier son projet de formation
- **Module 3 : Se repérer dans l'espace et dans le temps, lire un plan** : Être capable de calculer le temps de ses déplacements (privé et trajet travail) – Être capable de lire un plan, une carte puis d'établir un itinéraire – Être capable de prendre un rdv auprès d'un employeur – Comprendre et appréhender son cadre de vie – Découvrir les entreprises locales et viser les entreprises de l'hôtellerie-restauration

#### ✘ RENFORCER SES COMPÉTENCES LINGUISTIQUES À VISÉE PROFESSIONNELLE À L'ÉCRIT DANS LE CONTEXTE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION (56h)

- **Module 4 : Être capable de rédiger un message simple** : Être capable de rédiger une note simple pour un collègue ou un hiérarchique
- **Module 5 : Être capable de rédiger un e-mail professionnel** : Être capable de rédiger un e-mail professionnel



- **Module 6 : Être capable de décrire par écrit ses activités** : Être capable de rédiger un écrit simple profession (compte-rendu, fiche d'intervention...) – Être capable de décrire par écrit ses tâches de travail – Comprendre et commencer à réaliser des démarches administratives – Préparer son stage en entreprise

✗ **ACQUÉRIR LES PREMIERS GESTES PROFESSIONNELS DE SON FUTUR METIER DANS L'HÔTELLERIE RESTAURATION (104h)**

- **Module 7 : Acquérir les premiers gestes professionnels de son futur métier** : Acquérir les règles de sécurité et de qualité – Acquérir les premiers gestes professionnels dans le métier visé de l'hôtellerie-restauration sur un plateau technique professionnel

✗ **PERIODE DE DECOUVERTE DE LA FILIÈRE HÔTELLERIE RESTAURATION EN ENTREPRISE (70h)** : découverte et confirmation de son projet professionnel par une période de stage en entreprise.

**Modules complémentaires selon besoin :**

✗ **SOUTIEN PERSONNALISÉ (33h maximum)** : en parallèle de la formation, afin d'acquérir et/ou renforcer les connaissances et compétences non assimilées en formation.

✗ **PREPARATION A L'APRÈS FORMATION (21h maximum)** : mise en place d'un plan d'action pour chaque stagiaire

## Modalités techniques et pédagogiques

Modalités techniques et pédagogiques

Individualisation et personnalisation des parcours

Accompagnement professionnel individuel et collectif

Ateliers collectifs et en sous-groupe

**Accessibilité aux personnes en situation de handicap adaptée au cas par cas. Pour toutes demandes d'informations, veuillez contacter notre référente handicap, Aurélie MARTINET, par mail à [accueil@aime-emploi-formation.org](mailto:accueil@aime-emploi-formation.org) ou au 04-75-39-96-33.**

### Supports et matériels utilisés

- ✓ **Supports papiers tous formats** : supports de cours internes (notions de cours et exercices) / Supports d'autoformation / Supports didactisés concrets issus du monde professionnels / Manuels pédagogiques récents / Presse spécialisée et revues de presse
- ✓ **Supports visuels** : Projection de films / documentaires / reportage / vidéos tutos tirées d'Internet
- ✓ **Supports numériques** : Différentes plateformes pédagogiques e-learning (Parcouréo/Pix/ Khan Academy...) / Sites d'apprentissages en ligne toutes matières (exercices et cours) / Serious game

### Documents remis

- ✓ Planning de formation
- ✓ Règlement intérieur / Programme de formation
- ✓ Fil Rouge de la formation
- ✓ Livret individuel de formation
- ✓ Documents pédagogiques

## Modalités d'évaluation

Positionnement à l'entrée de formation.

Des mises en situation régulières auront lieu pendant le parcours.

## Validation de la formation

- Remise d'une Attestation de formation
- Mise en ligne et actualisation du CV sur son Espace personnel France Travail
- Remise d'une attestation des acquis de formation (en fonction des résultats obtenus lors de l'évaluation finale)
- Remise du bilan individuel de formation

## Taux de sorties positives et de satisfaction

Taux de sorties positives et de satisfaction l'ensemble des actions de formation menées par A.I.M.E en 2023 :

- **94,74 %** des stagiaires ayant participé à nos actions se disent « Satisfaits » ou « Très satisfaits » de la qualité globale de leur formation ;
- **73,75 %** de sorties positives en cohérence avec le parcours et les freins des stagiaires ;
- **78,93%** de réussite aux examens (82,86% pour les examens de langue et 75% pour les examens de cuisine)

## Intervenants

Nos formateurs disposent d'une formation initiale ou continue de formateur qui leur confère les bases en pédagogie et situe le cadre de leurs interventions. Leur parcours personnel leur donne de la polyvalence, une sensibilité à nos publics permettant l'intérêt et la prise en compte de toutes les difficultés et capacités. Par ailleurs, ils participent régulièrement à des formations de professionnalisation.

## Coût de l'action

Coût à la charge du participant : 0€.

Coûts pris en charge par France Travail pour le Public PIC dans le cadre d'un Appel d'Offre.

## Statut des stagiaires

Stagiaire de la formation professionnelle.