RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

FLE Métiers de l'hôtellerie et de la restauration



Objectifs

Préparer à la qualification.
Permettre aux stagiaires de se professionnaliser et de se former aux techniques de base de la cuisine française dans la restauration traditionnelle, commerciale ou collective et d'acquérir les compétences linguistiques dans les métiers de l'hôtellerie-restauration afin de pouvoir être opérationnel en situation de travail.

Contenu de la formation

Module 1 - Connaissance de l'environnement professionnel :
Connaître les caractéristiques du tissu économique local et approfondir sa connaissance du marché de l'emploi dans les entreprises de l'Hôtellerie-Restauration
Identifier les prérequis exigés par la profession
Adopter les bons comportements professionnels
Développer la capacité à communiquer efficacement dans le contexte de l'hôtellerie-restauration en intégrant le vocabulaire,et en répondant sur les prérequis professionnels et en adoptant des comportements professionnels adéquats

Module 2 - Découverte et caractéristiques du secteur de l'Hôtellerie-Restauration :
Connaître la typologie des établissements (restauration traditionnelle, rapide, de collectivité, gestion hôtelière) et les différents métiers
Identifier les différents postes d'une brigade de cuisine, de restaurant.
Découvrir le matériel de cuisine et de restaurant et le vocabulaire technique de base
Connaître les règles de sécurité et les EPI
Connaître les règles d'hygiène en lien avec la démarche HACCP et le guide des bonnes pratiques d'hygiène.
Réaliser des plats permettant la maîtrise des techniques transversales de base en cuisine française à partir des 25 recettes à maîtriser du référentiel E.N. du CAP Cuisine
Assurer le service des petits déjeuners
Nettoyer les chambres

Module 3 – Renforcement des compétences linguistiques en Français :
Programme intensif, en contexte et personnalisé de FLE/FOS en vue d'atteindre le niveau A2/ B1 minimum

Type d'action
Formation continue

Lieu de formation
Lycée professionnel Albert Camus
32 bis rue DE LA LOIRE
42704
FIRMINY CEDEX

Date de session
Du 07/09/2026 au 18/12/2026

Chiffres clés 2025

Pas de session sur l'année précédente, aucun chiffre disponible

Les points forts de la formation

Une formation conçue en lien direct avec les besoins du marché du travail.
Préparation à la certification - Formation Français métier
Développer des compétences de base en restauration et en hôtellerie à partir des référentiels du TP Commis de cuisine, TP serveur en restauration, TP Réceptionniste hôtellerie et hôtellerie de plein air et du TP serveur en restauration

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine , temps plein

Durée indicative : 4 mois

Durée totale en heures : 617 heures

Nombre d'heures en centre : 512 heures

Nombre d'heures en entreprise : 105 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Modalités pédagogiques

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation. L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves.
A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

Méthodes pédagogiques : Formation alternant les apports théoriques et pratique professionnelles - Suivi et accompagnement individuel

Matériel et moyens utilisés : Pratiques professionnelles en atelier et exploitation des situations pour le développement des connaissances théoriques.

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Mise en place et évaluation d'une progression par compétences-cibles tout au long de la formation - Évaluation de la progression pédagogique en cours de formation sous la forme de mises en situation, études de cas, quizz, Attestation de formation et positionnement de fin de parcours validant une orientation.

Possibilité de valider des blocs de compétences : non

Métiers visés

g1603 : personnel polyvalent en restauration
g1502 : personnel polyvalent d'hôtellerie

Informations

Formation certifiante : non

Accès

Publics visés : demandeur d'emploi

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Cette formation s'adresse aux personnes ayant besoin de renforcer leurs compétences linguistiques à visée professionnelle afin d'exercer ou de se former dans les métiers de l'hôtellerie restauration- Niveau A1 du CECRL dans les 5 activités langagières. Aucune condition de diplôme n'est requise- Aptitudes manuelles - Avoir validé un projet professionnel liés aux métiers de l'hôtellerie restauration- Les stagiaires retenus(es) ne devront pas avoir de contre-indication médicale, pour l'exercice des métiers visés. Aptitude au travail en équipe. Disponibilité et acceptation des contraintes horaires.

Accès sur prescription pour les demandeurs d'emploi (France Travail, Mission Locale, Cap emploi...), avec participation obligatoire à une information collective - Entretien et test de positionnement

Délais d'accès : La formation est accessible dans un délai compris en 15 et 45 jours avant le démarrage de la formation selon les financeurs et les places disponibles.

Eligible au CPF : Non

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+.

Financement

Prix horaire indicatif : 15.37€/h TTC

Modalités de financement : formation financée par France Travail sous réserve d'éligibilité
Cette formation est financée par France Travail dans le cadre du marché achats de formations collectives (AFC/ARA). Elle est proposée aux demandeurs d'emploi sur prescription de leur conseiller France Travail, sans reste à charge pour le stagiaire.

Nos Conditions Générales de Vente

Financeurs

France Travail

Nos Labels et Partenaires

Poursuite de parcours

CAP cuisine, TP commis de cuisine, TP employé polyvalent en restauration

Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 SAINT-ETIENNE Cedex 2
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire