



FORMATION PREPARATOIRE AUX METIERS DE L'HOSPITALITE

Secteur : Hôtellerie-Restauration

Métiers : Commis de cuisine / Personnel d'étage / Serveur en restauration / Agent d'accueil

POURQUOI CETTE FORMATION ?

L'Académie de l'Hospitalité est un projet unique, conçu pour révéler votre potentiel et vous préparer à une carrière valorisante dans les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Vous avez des qualités humaines reconnues, comme le sens de l'accueil ou l'envie de faire plaisir ? Cette formation vous aide à transformer ces qualités en compétences professionnelles pour réussir dans un secteur qui recrute activement.

À la fin de cette formation, vous serez prêt(e) à :

- Intégrer directement le marché du travail grâce à des compétences solides et une expérience concrète.
- Vous projeter dans un métier qui a du sens et où l'humain est au cœur de chaque action.

POURQUOI REJOINDRE L'ACADEMIE DE L'HOSPITALITE ?

- **Un secteur qui recrute activement :** L'hôtellerie-restauration offre chaque année des centaines d'opportunités sur le territoire de Lens et Liévin.
- **Une formation à votre rythme :** Vous progressez dans un cadre bienveillant, avec une équipe qui vous soutient à chaque étape.
- **Un accompagnement humain :** Des formateurs passionnés, un tuteur en entreprise et une communauté solidaire vous guideront tout au long de votre parcours.
- **Le droit à l'erreur :** Pour nous, apprendre c'est essayer, se tromper et recommencer. Vous avez 12 semaines pour progresser à votre rythme.
- **Des débouchés concrets :** Grâce à cette formation, vous pourrez intégrer directement le marché du travail ou poursuivre avec une certification reconnue.

POUR QUI ?

Cette formation est pour vous, quels que soient votre âge, votre parcours ou vos expériences passées.

- Vous êtes **en recherche d'un nouveau départ** ou d'un projet professionnel motivant ?
- Vous souhaitez **explorer un secteur dynamique et apprendre des compétences concrètes** ?
- Vous cherchez **un cadre bienveillant pour progresser à votre rythme** ?


Alors, cette formation est faite pour vous.

LES METIERS QUE VOUS DECOUVRIREZ

- **Serveur en restauration** : Créez des moments mémorables pour les clients.
- **Commis de cuisine** : Apprenez l'art de sublimer les assiettes.
- **Personnel d'étage** : Garantisiez un séjour impeccable et chaleureux.
- **Agent d'accueil** : Devenez la première impression d'un lieu d'exception.

CE QUE VOUS APPRENDREZ

- **Développer vos compétences personnelles** : Apprendre à mieux vous connaître, gérer vos émotions et renforcer votre confiance en vous.
- **Maîtriser l'art de l'accueil** : Écouter, communiquer et répondre aux besoins des clients avec professionnalisme.
- **Découvrir les bases techniques** : Cuisine, service en salle, entretien des chambres, et respect des normes d'hygiène.
- **Travailler en équipe** : Comprendre l'organisation d'un établissement et collaborer efficacement.
- **Devenir ambassadeur de votre région** : Découvrir le patrimoine local, la culture régionale, les sites touristiques et le patrimoine culinaire pour mieux promouvoir votre territoire auprès des clients.
- **Créer votre projet professionnel** : Préparer un CV, réussir vos entretiens, et trouver votre place dans le secteur.

 Découvrez le programme détaillé de la formation [bas de page]

COMMENT ÇA SE PASSE CONCRETEMENT ?

DUREE : DEVEZ UN PROFESSIONNEL ACCOMPLI EN 12 SEMAINES

La formation se déroule sur **12 semaines**. Elle est conçue pour vous familiariser progressivement avec les rythmes du secteur de l'hôtellerie-café-restauration.

Ces 12 semaines combinent des cours et expériences en entreprise :

- **7 semaines de cours théoriques et pratiques**, avec un rythme adapté (journées de 7 heures sur 5 jours). Ces cours ont lieu sous la forme d'ateliers à l'Académie de l'Hospitalité ou chez nos partenaires.
- **5 semaines d'immersion professionnelle en entreprise**, pour appliquer vos apprentissages sur le terrain.

Un total de **400 heures**, alternant entre formation et immersion, pour un apprentissage complet et concret.

LIEU : UN CADRE INSPIRANT

La formation se déroule dans les locaux de Lens Liévin Henon Carvin Tourisme, au cœur d'un environnement dédié à l'hospitalité. Vous serez entouré(e) par des professionnels passionnés et généreux, prêts à partager leur savoir-faire.

L'entreprise qui vous accueillera sera sélectionnée au plus proche de votre domicile.

ENCADREMENT : UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

Tout au long de votre parcours, vous êtes encadré(e) par une équipe bienveillante et engagée à vos côtés. Tout au long de votre formation, vous êtes suivi(e) par :

- **Un tuteur en entreprise**, pour guider vos premières expériences professionnelles.
- **Un professionnel de l'emploi**, qui vous aide à structurer et affiner votre projet.
- **Un formateur référent**, garant de votre progression, du suivi administratif et de l'accessibilité de la formation.

LES PETITS PLUS DE LA FORMATION : CE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

- **Un accompagnement bienveillant** : Vous êtes entouré(e) par des formateurs engagés, qui vous guideront avec patience et encouragement. Chaque stagiaire est soutenu par une équipe de formateurs, un référent pédagogique et un tuteur en entreprise.
- **Une formation aux contenus variés et conçus avec nos partenaires** : RC Lens, Louvre-Lens, Vivalley, etc. Les cours théoriques sont organisés avec eux ou chez eux.
- **Des outils concrets** : Des fiches pratiques et un livret d'auto-évaluation pour suivre vos progrès et garder une trace de vos apprentissages.
- **Des apprentissages ludiques** : Grâce à nos partenaires (RC Lens, Louvre-Lens, Vivalley...), vous apprendrez dans des lieux inspirants et professionnels.
- **Un réseau solidaire** : Vous rejoignez une communauté de professionnels et de stagiaires qui partagent les mêmes valeurs.

A LA FIN DE LA FORMATION

Bien que cette formation ne délivre pas de certification, elle vous permet d'acquérir des compétences solides pour entrer sur le marché du travail ou poursuivre avec des formations certifiantes.

Vos avantages :

- Une lettre de recommandation valorisant vos compétences auprès des employeurs.
- Un réseau professionnel pour vous accompagner dans votre carrière.
- Des conseils personnalisés pour trouver un emploi qui correspond à vos envies.
- Des opportunités de formation certifiante après la formation.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Parlez de votre projet à votre conseiller (emploi/insertion) qui pourra vous accompagner pour postuler.

PREREQUIS : LA MOTIVATION AVANT TOUT

- Motivation et envie de travailler dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.
- Savoir lire, écrire et compter pour faciliter l'apprentissage.
- Être accompagné par un acteur de l'emploi (mission locale, France Travail, etc.).

CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations, parlez-en à votre référent emploi ou contactez directement l'Académie de l'Hospitalité.

Alors, prêt à mettre votre tablier et à écrire votre propre recette du succès ? Rejoignez l'Académie de l'Hospitalité, et ensemble, faisons de votre parcours une réussite unique.

PROGRAMME DE LA FORMATION

À l'Académie de l'Hospitalité, **nous croyons que chaque parcours est unique**. Cette formation est bien plus qu'un simple apprentissage de gestes techniques : c'est une aventure humaine, une découverte de soi, et une exploration des richesses de l'hospitalité.

Pas à pas, vous développerez des compétences qui feront de vous un ambassadeur de votre territoire, en pratiquant un métier qui a du sens.

Vous prendrez le temps de savourer chaque étape, d'expérimenter, d'apprendre et de progresser.



VOTRE PARCOURS, ETAPE PAR ETAPE :

1. Découverte – Le premier pas vers l'hospitalité

- **Objectif :** Vous immerger dans le monde de l'hospitalité.
- **Ce que vous allez faire :**
 - Découvrir les environnements professionnels du secteur HCR.
 - Observer les pratiques d'hospitalité et comprendre leur importance.
 - Créer des liens avec votre groupe et apprendre à travailler en équipe.

2. Introspection – Révélez vos talents

- **Objectif :** Mieux vous connaître pour révéler le meilleur de vous-même.
- **Ce que vous allez faire :**
 - Identifier vos forces, vos valeurs, et vos sources de motivation.
 - Apprendre à gérer vos émotions et renforcer votre confiance en vous.
 - Découvrir comment la résilience peut vous aider à relever les défis.

3. Interaction – Communiquer efficacement

- **Objectif :** Devenir un expert en communication interpersonnelle.
- **Ce que vous allez faire :**
 - Pratiquer l'écoute active et l'art de s'adapter à chaque situation.
 - Apprendre à gérer le stress et les imprévus avec calme et professionnalisme.

- Adopter une posture engageante et bienveillante dans toutes vos interactions.

4. Organisation – Le secret des équipes professionnelles

- **Objectif :** Structurer votre travail et gérer vos priorités.
- **Ce que vous allez faire :**
 - Maîtriser les bases de la gestion du temps et des priorités.
 - Travailler efficacement en équipe, même dans des environnements exigeants.
 - S'adapter rapidement et collaborer pour atteindre des objectifs communs.

5. Expertise – Devenez un professionnel accompli

- **Objectif :** Acquérir les savoir-faire techniques du secteur.
- **Ce que vous allez faire :**
 - Perfectionner les gestes métiers en cuisine, service en salle, et entretien.
 - Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité (HACCP).
 - Offrir un service de qualité, conforme aux standards du secteur.

6. Sens et Valeurs – L'hospitalité au cœur de votre métier

- **Objectif :** Incarner les valeurs de l'hospitalité.
- **Ce que vous allez faire :**
 - Comprendre les principes fondamentaux de l'hospitalité.
 - Personnaliser l'accueil et le service pour offrir une expérience unique.
 - Promouvoir la culture et les atouts touristiques locaux.

7. Professionnalisation – Préparez votre avenir

- **Objectif :** Construire un projet professionnel qui vous ressemble.
- **Ce que vous allez faire :**
 - Explorer les débouchés, métiers et parcours de formation du secteur HCR.
 - Créer un CV attractif et vous préparer aux entretiens.
 - Découvrir les bases juridiques et administratives pour vous insérer professionnellement.

8. Autonomie – Vos compétences en action

- **Objectif :** Consolider vos acquis et prendre votre envol.
- **Ce que vous allez faire :**
 - Appliquer toutes vos compétences dans des environnements réels.

- Devenir un ambassadeur de l'hospitalité et de votre territoire.
- Réfléchir sur votre parcours et vous projeter dans une carrière durable.

UN CHEMIN A VOTRE RYTHME

Il n'y a pas de vitesse idéale, seulement votre rythme. Chaque étape compte, chaque progrès mérite d'être célébré. Vous prendrez le temps de découvrir, d'apprendre, de tester et parfois de vous tromper. Et de rêver votre avenir professionnel. Ensemble, nous vous accompagnerons pour révéler vos talents et construire un avenir qui vous ressemble.

POURQUOI CETTE FORMATION PEUT CHANGER VOTRE VIE ?

- Vous découvrirez un secteur passionnant.
- Vous gagnerez en confiance et en compétences.
- Vous construirez un projet professionnel durable.