

## RESTAUR'ACTION

### FORMATION FRANÇAIS ET COMPETENCES CLES DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION

12 octobre 2020 – 17 février 2021

#### ORGANISME DE FORMATION

**CEFIL** (Espace linguistique 11-13 Chapelle)  
11-13 rue de la Chapelle 75018 Paris (Entrée par le 2 impasse du Curé)

**Armelle PETITCLERC** – Coordinatrice  
01 40 38 67 76 / armelle.petitclerc@cefil.org

#### PUBLICS VISÉS

- Demandeurs et demandeuses d'emploi dont le projet professionnel est celui de se former et de travailler dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ou travailleurs précaires de ce secteur.
- Personnes qui communiquent facilement en français, qui lisent et écrivent peu, notamment les personnes peu scolarisées antérieurement (entre 2 et 7 ans en moyenne).

#### OBJECTIFS

- Développer les compétences clés (français, calcul, repérage dans l'espace et dans le temps) nécessaires à l'entrée en formation professionnelle qualifiante d'un métier porteur de l'Hôtellerie-Restauration.
- Découvrir ou approfondir le vocabulaire spécifique, les différents postes, la réalité du secteur de l'Hôtellerie-Restauration.
- Penser son projet et son parcours pour une insertion professionnelle durable.

#### PRÉ-REQUIS LINGUISTIQUES

**Oral : niveau A2 minimum\*** : savoir communiquer lors de tâches simples et habituelles, sur des sujets et des activités familiers, et peuvent décrire leurs conditions de vie, leur parcours de formation et professionnel. **Francophones accepté.e.s.**

**Écrit : niveau A1.1 \*** : difficultés à l'écrit même dans leur langue maternelle. Savoir lire un peu, mais pas toujours de manière fluide ; comprendre des textes très simples d'une ou deux phrases, comportant des mots et des expressions familiers ; donner des informations sur soi (son nom, sa nationalité, son adresse, sa date de naissance, sa situation de famille) dans des formulaires administratifs ; écrire un message court et simple relatif aux activités de la vie quotidienne, où des erreurs subsistent.

\* niveaux du CECRL (Cadre Européen Commun de Références pour les Langues)

#### CONTENUS

- Français oral et écrit (et « apprendre à apprendre)
- Français professionnel de l'Hôtellerie-Restauration et Techniques de Recherche d'Emploi
- Calcul et raisonnement logique
- Repérage dans le temps et l'espace
- Sorties et rencontres avec le monde de l'emploi, de la formation et culturel
- Préparation à une certification en langue (DILF ou DELF), en fonction des progrès en français
- Accompagnement en vue de construire une suite de parcours vers des passerelles linguistiques, des formations professionnelles, l'entrée en emploi, en collaboration avec le référent emploi.

#### DATES ET DURÉE

**12 octobre 2020 - 17 février 2021** – 246 heures de formation.  
15 heures par semaine : **du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30**

#### MODALITÉS D'INSCRIPTION

Evaluations initiales (test écrit + entretien individuel) jeudi 17/09 matin, vendredi 25/09 matin, mardi 29/09 matin, lundi 05/10 matin, jeudi 08/10 matin. Merci de nous contacter pour vérifier le profil de la personne orientée et prendre RDV.

Lieu de l'évaluation initiale et des cours : CEFIL - **Entrée par le 2 impasse du Curé – 1er étage (sonner à CEFIL).**

10 places disponibles. Pour les personnes en situation de handicap, merci de contacter la coordinatrice de l'action.

♦ *Les cours et les évaluations auront lieu dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité liées à la crise sanitaire [Covid-19]* ♦

*Afin d'assurer l'efficacité de l'enseignement, le groupe évolue ensemble du début à la fin du programme. Il est demandé un engagement sur la durée totale de la formation.*

#### FINANCEMENTS

Cette formation est financée par l'Etat (CGET), la Préfecture de Paris (DDCS) et la Ville de Paris.

La formation est gratuite et non rémunérée pour les stagiaires.

La formation n'est pas diplômante. Nous remettons une attestation de fin de formation aux participant.e.s.

**CEFIL**

Centre d'Etudes, de Formation et d'Insertion par la Langue  
11/13 rue de la Chapelle 75018 Paris  
Entrée par le : 2 impasse du Curé  
contact@cefil.org / 01 40 38 67 76