



PACTE REGION POUR L'EMPLOI – REGION AUVERGNE RHONE-ALPES



DEVELOPPEMENT DES COMPETENCES

« EMPLOYE POLYVALENT D'HÔTELLERIE » du 02/12/2025 au 31/03/2026

Déroulé pédagogique, selon calendrier prévisionnel ci-joint :

MODULE	DUREE
1- Accueil, administratif, présentation du déroulé du parcours de formation « EMPLOYE POLYVALENT D'HÔTELLERIE »	1 jour – 7 heures
2- Théorie et mise en pratique des Métiers de l'Hôtellerie : accueil, cuisine, service, plonge, nettoyage	31 jours – 217 heures
3- Prévention des risques professionnels appliqués au contexte hôtelier : Hygiène alimentaire (certification HACCP)	2 jours – 14 heures
4- Citoyenneté et Enjeux climatiques appliqués au contexte hôtelier : Enseignement Moral et Civique (EMC) et Connaissance du Monde et de son Environnement (CME)	3 jours – 21 heures
5- Prévention des risques professionnels appliqués au contexte hôtelier : Prévention-Santé -Environnement (PSE)	3 jours – 21 heures
6- Prévention des risques professionnels : Santé et Sécurité (certification SST)	2 jours – 14 heures
7- Bilan de mi-parcours	0.5 jour – 3.50 heures
8- Langues appliquées au contexte hôtelier : français (oral et écrit) et anglais (oral)	5 jours – 35 heures
9- Bilan et administratif de fin de parcours	0.5 jour – 3.50 heures
TOTAL EN CENTRE	48 JOURS – 336 HEURES
Stage Période N°1 : 20 au 31/01/2026	10 jours – 70 heures
Stage Période N°2 : 06 au 28/02/2026	16 jours – 112 heures
Stage Période N°3 : 17 au 28/03/2026	10 jours – 70 heures
TOTAL EN ENTREPRISE	36 JOURS – 252 HEURES
TOTAL DE LA FORMATION	84 JOURS – 588 HEURES

Spécificité de l'action de formation : formation basée sur l'apprentissage par l'expérimentation et les échanges formateur/apprenant (80%) pour une appropriation factuelle des notions théoriques abordées (20%).

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,

certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



DEFINITION DE L'EMPLOYABILITE VISEE :

A partir des procédures définies par la hiérarchie, l'employé polyvalent d'hôtellerie entretient les chambres, les sanitaires et les lieux de circulation du service hébergement, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'économie d'effort. Il approvisionne les chambres et les sanitaires en produits d'accueil, en linge de toilette et en consommables. Il vérifie le fonctionnement des équipements et fait remonter les dysfonctionnements et les incidents à la hiérarchie.

L'employé polyvalent d'hôtellerie est capable d'accueillir les clients, fabriquer une restauration simple, la servir et effectuer la plonge des matériels de service et cuisson.

Il s'approprie les consignes concernant les tâches spécifiques et remarques liées à l'organisation du travail ; le cas échéant, les contextes de clients et du personnel en situation de handicap.

Lors de ses interventions, il respecte le confort du client, adapte son comportement, respecte les règles de confidentialité. Il peut être amené à utiliser des expressions simples en anglais pour interagir.

ACTIVITES VISEES :

- Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client
- Entretenir les lieux dédiés aux clients et au personnel
- Accueillir le client
- Effectuer des tâches simples en cuisine
- Dresser et effectuer un service de petit-déjeuner, de restauration simple et de boissons
- Effectuer la plonge

PERSPECTIVES D'INSERTION :

Employabilité immédiate en Hôtel, Hôtel-restaurant, hôtellerie de plein air, résidence hôtelière, etc...

PUBLIC CONCERNE :

- Demandeur d'emploi ;
- Jeune en réorientation suite à rupture de parcours (étudiant, premier emploi, etc...)

PRE-REQUIS :

- Résistance à la station debout prolongée avec un rythme de travail soutenu ;
- Savoir gérer le stress lié aux fortes variations d'activité ;
- Pouvoir porter des charges ;
- Être disponible sur une amplitude hebdomadaire englobant les week-ends et les jours fériés.

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,

certifié QUALIOP1 QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



PROGRAMME DETAILLE :

1- ACCUEIL, ADMINISTRATIF, PRESENTATION DU DEROULE DU PARCOURS DE FORMATION « EMPLOYE POLYVALENT D'HÔTELLERIE » 1 jour - 7 heures

Objectifs : à l'issue de la journée, l'apprenant sera capable de :

- Savoir se repérer dans la structure de formation ;
- Connaître ses interlocuteurs ;
- Connaître le déroulé et les temps forts de la formation.

Programme :

- Visite des différents lieux de la formation pour identifier les accès, les circuits, etc...
- Effectuer l'administratif d'entrée en formation (attestation, règles de vie et règlement intérieur, dossier de rémunération, livret de suivi, restauration, équipements professionnels...) ;
- Entretien individuel : traiter les conditions connexes à la formation (mobilité, hébergement, santé, RQTH ...) pour un parcours efficient.
- Cohésion de groupe : portrait chinois, ...

Lieu de la formation :

place du Mail 26230 GRIGNAN et locaux annexes :
salle équipée de PC, accès internet et vidéo projecteur

Modalités pédagogiques :

- Pédagogie active et participative
- Supports et petits matériels fournis

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,
certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



2- THEORIE ET MISE EN PRATIQUE DES METIERS DE L'HOTELLERIE :

ACCUEIL, CUISINE, SERVICE, PLONGE, NETTOYAGE

31 jours - 217 heures

Objectifs opérationnels « ACCUEIL » : à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de

- Connaître et comprendre les profils de clientèle
- Savoir comment gérer les situations difficiles en face à face ;
- Comprendre l'impact de son image et la valoriser.
- Savoir indiquer sur les documents de suivi l'arrivée/ le départ d'un client ;
- Savoir indiquer sur les documents de suivi la remise/ la reprise des clefs ;

Programme :

Connaître les profils comportementaux des clients

- Qu'est ce qu'un client ?
- La qualité de service : les besoins et les attentes du client selon les segmentations et nationalités
- Connaître son attitude assertive dans les situations relationnelles et la développer (diagnostic d'assertivité, communication positive, écoute active...)
- Repérer les 4 conduites inefficaces : passivité, agressivité, manipulation, fuite
- Mettre en œuvre les clés pratiques qui renforcent son attitude assertive

Accueillir et Vendre par téléphone : (notions)

- La présentation de l'entreprise
- La gestion des réclamations
- Les différents appels

Gérer les situations difficiles en face à face

- Les six réponses
- Les huit astuces

Comprendre l'impact de son image et la valoriser

- L'attitude
- La posture
- L'aspect
- Le langage et la distance
- Le langage en relation avec la structure et son concept
- Les messages implicites et explicites

Comprendre l'administratif de l'accueil : (notions)

- Les tableaux de réservation, des arrivées, des départs
- Les cahiers de consigne, les rapports d'incident, le suivi des clés

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES, certifié QUALIOP1 QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



Lieu de la formation :

place du Mail 26230 GRIGNAN et locaux annexes :

salle équipée de PC portables, accès internet et vidéo projecteur ; cuisine professionnelle tout équipée, salle de restaurant et bar tout équipés, réception équipée.

Modalités pédagogiques :

- Pédagogie active et participative : Vidéos, mises en situation, ateliers pratiques ...
- Supports, petits matériels, tenue professionnelle réglementaire et matières d'œuvre fournis.

Intervenants :

Professionnels de l'hôtellerie-restauration et de la relation client.

Objectifs opérationnels « CUISINE PÂTISSERIE » : à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de

- Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle
- Connaître la technologie culinaire de base
- Connaître les modes et types de cuisson
- Réaliser des préparations professionnelles simples
- Savoir gérer le temps

Programme :

- L'organisation d'un poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- L'utilisation du vocabulaire professionnel et savoir lire les fiches techniques
- Le matériel et l'équipement
- Les différents modes de cuisson *NOTIONS*
- Les différents modes de préparation d'entrées et de desserts
- Les techniques de préparation préliminaire (épluchage, taillage, découpage) *NOTIONS*
- Les cuissons de lentes à rapides : braisée, pochée, grillée, rôtie, frit, vapeur
- La réalisation des différents appareils en pâtisserie et modes de cuisson
- La réalisation des sauces par liaison et émulsion *NOTIONS*
- Le dressage et la présentation sur buffet, sur plat et à l'assiette

Lieu de la formation :

place du Mail 26230 GRIGNAN et locaux annexes :

salle équipée de PC portables, accès internet et vidéo projecteur ; cuisine professionnelle tout équipée, salle de restaurant et bar tout équipés, réception équipée.

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,

certifié QUALIOP1 QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



Modalités pédagogiques :

- Pédagogie active et participative : Vidéos, ateliers pratiques, mises en situation, ...
- Petits matériels fournis, tenue professionnelle réglementaire et matières d'œuvre fournis.

Intervenants :

Professionnels de l'hôtellerie-restauration

Objectifs opérationnels « SERVICE PETIT-DEJEUNER, RESTAURANT ET BOISSONS » : à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de

- Préparer et mettre en place différentes compositions de petits déjeuners selon le choix du client (buffet, plateau, panier,...), en respectant les stocks et les conditions de stockage, afin de satisfaire le client, l'accueillir dans de bonnes conditions de convivialité, d'organisation et de sécurité alimentaire.
- Préparer, mettre en place et débarrasser la salle de restaurant suivant le niveau culinaire (bistro, brasserie, gastronomique).
- Comprendre les besoins et attentes du client au petit déjeuner, au service des boissons tout au long de la journée, et au repas.
- Gérer les priorités, les imprévus et les moments d'affluences.
- Savoir appliquer les règles de Qualité.

Programme :

- Normes HACCP et bonnes pratiques
- Les différentes compositions de petits déjeuners
- Les différents types de boissons (chaudes/ froides) et modes de service adaptés
- Organisation, mise en place, débarrassage, nettoyage et désinfection : le poste cafétéria, les buffets, le petit déjeuner, la salle de restaurant, les boissons (bar et service continue en journée)
- Gestion des commandes et des stocks *NOTIONS*
- Contrôle et réception des marchandises
- Accueil des clients et bienséance à adopter
- Séquences de services (de la prise de commande jusqu'au départ du client) : Identifier les besoins - Écoute active – Reformulation - Différence entre besoin et envie-Départ
- Le service au plateau, le service à l'assiette

Lieu de la formation :

place du Mail 26230 GRIGNAN et locaux annexes :

salle équipée de PC portables, accès internet et vidéo projecteur ; cuisine professionnelle tout équipée, salle de restaurant et bar tout équipés, réception équipée.

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES, certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



Modalités pédagogiques :

- Pédagogie active et participative : Vidéos, ateliers pratiques, mises en situation, ...
- Petits matériels fournis, tenue professionnelle réglementaire et matières d'œuvre fournis.

Intervenants :

Professionnels de l'hôtellerie-restauration

Objectifs opérationnels « PLONGE » : à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de

- Assurer le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service,
- Assurer le nettoyage de l'ensemble du matériel utilisé en cuisine (casseroles, fours, ...) en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Programme :

Objectif et contexte réglementaire

- Rôle et responsabilité du plongeur
- Les exigences réglementaires NOTIONS
- Le référentiel qualité

Environnement et organisation

- Sectorisation des locaux et « marche en avant »
- Nature de la vaisselle et influence sur le process de nettoyage
- Les matériels et équipements pour réaliser la plonge

Hygiène et sécurité du personnel

- Nature de la tenue
- Choix et port des équipements de protection individuelle (EPI)
- Gestes et postures adaptés au poste de travail

Les souillures et prolifération microbienne

- Nature des différentes souillures
- Prolifération microbienne et risque de toxi-infection alimentaire

Produits et équipements

- Choix des produits et conditions d'emploi
- Mise en marche et contrôles des machines

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,

certifié QUALIOP1 QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



Le process de plonge

- Collecte et tri des éléments sales à nettoyer, trempage et rénovation
- Lavage manuel et Lavage automatisé
- Les contrôles et la gestion des non conformités
- Le rangement et le stockage de la vaisselle propre
- Le respect de l'environnement tout le long du process *NOTIONS*

Gérer la fin de la plonge

- Évacuer les déchets en respectant la filière d'élimination
- Entretien des machines utilisées
- Nettoyer les locaux
- Remplir des documents d'enregistrement

Lieu de la formation :

place du Mail 26230 GRIGNAN et locaux annexes :
salle équipée de PC portables, accès internet et vidéo projecteur ; cuisine professionnelle tout équipée, salle de restaurant et bar tout équipés, réception équipée.

Modalités pédagogiques :

- Pédagogie active et participative : Vidéos, ateliers pratiques, mises en situation, ...
- Petits matériels fournis, tenue professionnelle réglementaire et matières d'œuvre fournis.

Intervenants :

Professionnels de l'hôtellerie-restauration

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,
certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



Objectifs opérationnels « NETTOYAGE » : à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Optimiser l'organisation de son poste de travail pour gagner en efficacité et en autonomie
- Connaître les méthodes de nettoyage en hôtellerie
- Maîtriser les gestes et postures
- Appliquer les techniques d'entretien des étages et des parties communes

Programme :

Les bons gestes et postures à adopter

- Apprentissage des bons gestes et postures pour effectuer les tâches demandées en sécurité

Les enjeux de la propreté

- Esthétisme, image de marque de l'hôtel
- Propreté, l'hygiène et le confort pour les résidents

Maîtriser l'utilisation des produits

- Rôle des produits
- Utiliser les produits en toute sécurité
- Maîtriser le dosage et les surfaces d'application

L'organisation des tâches selon les normes hôtelières

- La prise de consigne journalière
- La préparation du chariot hôtelier et matériel associé
- La remise en état de la chambre en recouche et en départ
- Le remplacement du linge
- La mise en place des produits d'accueil
- L'utilisation du rapport d'étage individuel journalier

L'attitude environnementale

- Définition et intérêt
- Les produits « responsables »
- Les éco-gestes dans ses pratiques quotidiennes

La sécurité sur site et dans la réalisation de la prestation

- Comprendre les intérêts de la prévention
- Les équipements de protection individuelle nécessaires à la prestation
- Effectuer le bon geste et adapter sa posture

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,
certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



L'attitude de service

- La tenue
- Savoir se présenter et renseigner le résident
- Avoir un comportement professionnel
- Communiquer et s'adapter aux situations

Lieu de la formation :

place du Mail 26230 GRIGNAN et locaux annexes :
salle équipée de PC portables, accès internet et vidéo projecteur ; cuisine professionnelle tout équipée, salle de restaurant et bar tout équipés, réception équipée.

Modalités pédagogiques :

- Pédagogie active et participative : Vidéos, ateliers pratiques, mises en situation, ...
- Petits matériels fournis, tenue professionnelle réglementaire et matières d'œuvre fournis.

Intervenants :

Professionnels de l'hôtellerie-restauration

VALIDATION DE LA FORMATION MODULE 2 :

- Evaluation sommative en fin de séquence.
- QCM
- Attestation de formation.

STAGE PERIODE N°1 : 20 au 31/01/2026

10 JOURS - 70 HEURES

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,
certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



3- PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS APPLIQUES AU CONTEXTE HOTELIER : HYGIENE ALIMENTAIRE (CERTIFICATION HACCP) 2 jours - 14 heures

Objectifs opérationnels « HACCP » : à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de

-Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.

-Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaire, savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

Programme :

Aliments et risques pour le consommateur

- Les différents dangers
- Les dangers biologiques
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément NOTIONS
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en nationale en vigueur)
- Arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Contrôles officiels

Plan de maîtrise sanitaire

- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Principes de l'HACCP
- Mesures de surveillance et de vérifications (autocontrôles et enregistrements)
- GBPH du secteur d'activité spécifié et les mesures spécifiques qu'il détaille
- traçabilité

Lieu de la formation :

place du Mail 26230 GRIGNAN et locaux annexes :
salle équipée de PC portables, accès internet et vidéo projecteur ; cuisine professionnelle tout équipée, salle de restaurant et bar tout équipés, réception équipée.

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,

certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



Modalités pédagogiques :

- Pédagogie active et participative : Vidéos, ateliers pratiques, mises en situation, ...
- Petits matériels fournis, tenue professionnelle réglementaire et matières d'œuvre fournis.

Intervenants :

Professionnels de l'hygiène alimentaire

VALIDATION DE LA FORMATION MODULE 3 :

- Test d'évaluation des connaissances.
- Attestation spécifique en hygiène alimentaire HACCP.



LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,
certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



4- CITOYENNETÉ ET ENJEUX CLIMATIQUES APPLIQUÉS AU CONTEXTE HÔTELIER : ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE (EMC) ET CONNAISSANCE DU MONDE ET DE SON ENVIRONNEMENT (CME) 3 jours - 21 heures

Objectifs opérationnels « EMC et CME » : à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de

- comprendre sa place de citoyen et de salarié dans une entreprise, ses droits et ses devoirs
- comprendre sa place dans le monde, et mise en perspective avec les typologies de clientèle
- comprendre l'intérêt écologique
- appliquer les règles anti-gaspillage alimentaire
- savoir gérer les déchets
- adopter une attitude éco-responsable.

Programme :

Citoyenneté

- Culture du débat et Démocratie participative
- Citoyenneté active
- Être stagiaire de la Formation professionnelle

Environnement

- Réchauffement climatique et développement durable : fresque du climat et ECOLabel
- L'eau, l'énergie : responsabilité environnementale de tous et les bonnes pratiques à adopter

La sensibilité des plats et boissons

- Connaître la saisonnalité des produits *NOTIONS*
- Comprendre l'importance de la maîtrise du gaspillage alimentaire, et les circuits courts
- Savoir identifier d'où viennent les déchets, gérer ses déchets et savoir les utiliser au maximum
- Objectif : au plus proche de zéro déchet

Les enjeux et la réglementation

- Définition du gaspillage alimentaire et les types de déchets en hôtellerie et en restauration
- Constat sur le gaspillage alimentaire et Coût réel

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,

certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



Lieu de la formation :

place du Mail 26230 GRIGNAN et locaux annexes :
salle équipée de PC portables, accès internet et vidéo projecteur ; cuisine professionnelle tout équipée, salle de restaurant et bar tout équipés, réception équipée.

Modalités pédagogiques :

- Pédagogie active et participative : Apports théoriques sur le gaspillage et la réglementation, pratique en cuisine et dans les étages, outil de mesure et de suivi
- Petits matériels fournis, tenue professionnelle réglementaire et matières d'œuvre fournis.

Intervenants :

Professionnel de l'hôtellerie-restauration

VALIDATION DE LA FORMATION MODULE 4 :

- Evaluation sommative en fin de séquence et/ou QCM
- Documents remis aux participants : Guide méthodologique, fiches « bonnes pratiques »
- Attestation de formation.

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHONE-ALPES,
certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



5- PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS APPLIQUES AU CONTEXTE HÔTELIER :

PREVENTION-SANTE -ENVIRONNEMENT (PSE)

3 jours - 21 heures

Objectifs opérationnels « PSE » : à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de

- être conscient de son capital santé
- être impliqué dans la prévention des risques en milieu professionnel
- être un consommateur averti

Programme

- Ma santé, un bien à protéger : le sommeil (rythme biologique), les comportements à risques et addictions (alimentation, activité physique,...), le suivi médical du salarié et la prévention
- Mon travail : types de contrat, enjeux de sécurité, prévention appliquée à mon activité, gérer les situations d'urgence, acteurs et organismes de prévention
- Ma consommation : budget, achats, assurances

Lieu de la formation :

place du Mail 26230 GRIGNAN et locaux annexes :
salle équipée de PC portables, accès internet et vidéo projecteur ; cuisine professionnelle tout équipée, salle de restaurant et bar tout équipés, réception équipée.

Modalités pédagogiques :

- Pédagogie active et participative : Apports théoriques sur la réglementation, fiches pratiques, fiches à trous
- Petits matériels fournis, tenue professionnelle réglementaire fournis.

Intervenants :

Professionnel de l'hôtellerie-restauration et professeur certifié de l'Education Nationale

VALIDATION DE LA FORMATION MODULE 5 :

- Evaluation sommative en fin de séquence et/ou QCM
- Documents remis aux participants : fiches
- Attestation de formation.

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,
certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



6- PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS APPLIQUES AU CONTEXTE HÔTELIER :

SANTÉ & SÉCURITÉ (SST)

2 jours - 14 heures

Objectifs opérationnels « SST » : à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de

- Apprendre les gestes qui sauvent
- Savoir prévenir les secours
- Obtenir la certification SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

Programme

Protéger et prévenir

- Prévenir et rechercher les dangers persistants
- Supprimer ou isoler les dangers dans une situation de travail

Examiner et alerter

- Examiner et rechercher les signes de détresse sur une victime
- Définir l'ordre des priorités
- Organiser les secours, transmission du message
- Qui informer en fonction de l'organisation de l'entreprise

Secourir

- Examen de la victime, effectuer l'action adéquate à son état
- Vérifier le déroulement de l'action, savoir anticiper

Exercices pratiques

- Saignement, arrêt respiratoire, blessé inconscient
- Fractures, brûlures, plaies, étouffement, réanimation cardio-pulmonaire
- Démonstration défibrillateur automatisé externe sur adulte et enfant
- Mises en situations.

Évaluation des comportements

Lieu de la formation :

place du Mail 26230 GRIGNAN et locaux annexes :

salle équipée de PC portables, accès internet et vidéo projecteur ; cuisine professionnelle tout équipée, salle de restaurant et bar tout équipés, réception équipée.

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES, certifié QUALIOP1 QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



Modalités pédagogiques :

- Pédagogie active et participative : supports réglementaires, mise en situation sur mannequin
- Petits matériels fournis, tenue professionnelle réglementaire et matières d'œuvre fournis.

Intervenants :

Formateur certifié IRNS (Institut national de recherche et de sécurité)

VALIDATION DE LA FORMATION MODULE 6 :

-Certificat SST pour les apprenants ayant satisfait aux épreuves en continu et finaux. Validité : 24 mois



- Documents remis aux participants : Guide méthodologique, fiches « bonnes pratiques »
- Attestation de formation.

7- BILAN DE MI-PARCOURS

0.5 jour - 3.5 heures

Objectifs opérationnels « BILAN MI-PARCOURS » : à l'issue de la demi-journée, l'apprenant sera capable de

- avec les différents partenaires de la formation, faire une analyse critique (points positifs, points négatifs) de son parcours de formation, et identifier les activités qu'il souhaiterait voir intégrée dans son futur poste

STAGE PERIODE N°2 : 06 au 28/02/2026

16 JOURS – 112 HEURES

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,

certifié QUALIOP1 QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



8- LANGUES APPLIQUEES AU CONTEXTE HÔTELIER :

FRANÇAIS (ORAL ET ECRIT) ET ANGLAIS (ORAL)

5 jours - 35 heures

Objectifs opérationnels « LANGUES APPLIQUEES » : à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de

-échanger avec un client sur des notions simples de façon spontanée

NOTE : les langues appliquées auront été abordé en transversalité tout au long de la formation. La semaine banalisée sert à ancrer et organiser les savoirs acquis.

Programme

-A partir de supports visuels (dessins), acquérir le vocabulaire les formules de politesse basiques de l'Hôtellerie-restauration en Français et en Anglais ;

-Via des scénettes issues de l'expérience en stages immersifs, mise en place d'idiomes pour les situations les plus fréquemment rencontrées.

Lieu de la formation :

place du Mail 26230 GRIGNAN et locaux annexes :

salle équipée de PC portables, accès internet et vidéo projecteur ; cuisine professionnelle tout équipée, salle de restaurant et bar tout équipés, réception équipée.

Modalités pédagogiques :

- Pédagogie active et participative : Apports théoriques,
- Petits matériels fournis, tenue professionnelle règlementaire et matières d'œuvre fournis.

Intervenants :

Professeurs de l'Education Nationale et formateurs de français et d'anglais (natifs)

VALIDATION DE LA FORMATION MODULE 8 :

-Evaluation orale

-Documents remis aux participants : glossaire avec représentation graphique

-Attestation de formation

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHONE-ALPES,

certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)



STAGE PERIODE N°3 : 17 au 28/03/2026

10 JOURS - 70 HEURES

9- BILAN ET ADMINISTRATIF DE FIN DE PARCOURS

0.5 jour- 3.5 heures

Objectifs opérationnels « BILAN FIN PARCOURS » : à l'issue de la demi-journée, l'apprenant sera capable de

- avec les différents partenaires de la formation, faire une analyse critique (points positifs, points négatifs) de son parcours de formation, et valider son projet professionnel.

LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O

place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34 - Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,

certifié QUALIOPi QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°) et "Les actions de formation par apprentissage" (L.6313-1-4°)