



L'Union

— Hôtel-Restaurant

MIS - L'Union

A l'Hôtel-restaurant de l'Union, quatre secteurs stimulants accueillent les participants dans un environnement au plus proche de la clientèle :

Le service

Travail dans un environnement chaleureux de type bistrannique, contacts avec la clientèle, travail d'équipe dynamique.

Horaires : entre 7h et 23h du lundi au samedi

La cuisine

Préparation de produits frais, changement de la carte fréquent, opportunité d'occuper des postes différents au sein de la brigade.

Horaires : entre 8h00 et 23h du lundi au samedi

La réception – administration

Accueil et renseignements d'une clientèle diversifiée, correspondance variée, communication écrite et orale.

L'entretien

Nettoyages et entretiens de différents types de locaux (chambres, restaurants, communs), utilisation de machines professionnelles (monobrosse / autolaveuse) et entretien général des extérieurs.



Module 1

Durée de 3 mois, renouvelable

OBJECTIFS : Evaluation, développement des compétences professionnelles de base et évaluation du potentiel d'insertion

- Activation du bénéficiaire au sein d'un environnement similaire à l'économie réelle
- Développement et évaluation de la présence (disponibilité, rythme, engagement, confiance) du bénéficiaire
- Développement et évaluation des compétences transversales et des codes professionnels
- Développement des capacités langagières à l'aide de formation en français professionnel

Module 2 *(entrée directe ou suite au module 1)*

Durée de 6 mois, renouvelable

OBJECTIFS : Augmentation de l'employabilité et placement

- Développement des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être liés au métier exercé en vue d'augmenter l'employabilité
- Développement et validation d'un projet d'insertion professionnelle
- Accompagnement du bénéficiaire dans ses recherches d'emploi en réduisant les freins identifiés (motivation, compétences transversales et techniques)
- Démarchage proactif d'employeurs pour des stages, missions temporaires et fixes
- Obtention de certificats de travail et attestations de compétences