

Français sur Objectifs Spécifiques

Hôtellerie-Restauration

MIS À JOUR EN FÉVRIER 2026

PRÉREQUIS

Aucun, mais une expérience ou projet professionnel dans l'hôtellerie-restauration est un plus.

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

Environ 60h
20h / semaine (matin ou après-midi)

LIEUX DE LA FORMATION

- Présentiel (Île-de-France)
- À distance
- Blended learning

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- Test de positionnement initial
- Entretien individuel d'analyse des besoins professionnels
- Construction d'un parcours personnalisé
- Entrées et sorties permanentes

TARIFS ET FINANCEMENT

- Compte Personnel de Formation (CPF)
- France Travail
- Financement personnel en plusieurs fois

**NOUS CONTACTER
POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS**

ACCESSIBILITÉ

Sites accessibles aux Personnes en Situation de Handicap (PSH).
Accès à la formation,
contactez le référent handicap :
referenthandicap@nuevo.fr

OBJECTIFS

Acquérir les bases du français professionnel pour travailler en hôtellerie-restauration, se préparer aux épreuves du TCF IRN.

- Développer la compréhension et la production orale dans des situations d'accueil et de service
- Maîtriser le lexique clé de l'hôtellerie-restauration
- Renforcer la compréhension écrite (menus, consignes, plannings)
- S'entraîner aux épreuves du TCF IRN

COMPÉTENCES VISÉES

- Accueillir et orienter un client
- Prendre et transmettre une commande
- Expliquer une consigne simple en cuisine ou en salle
- Gérer des échanges de base avec des collègues et clients

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cours interactifs, mises en situation professionnelles (prise de commande, accueil client), glossaire métier, jeux de rôle, supports vidéos et audios issus du secteur.

Format standard : 3 semaines – 20h/semaine + travail personnel guidé + ateliers pratiques

CONTENU DE LA FORMATION

Travail des 4 compétences (compréhension orale, compréhension écrite, production orale et production écrite) à travers :

- Jeux de rôle (accueil, commande, gestion de réclamation)
- Activités autour de documents authentiques (cartes, plannings, consignes d'hygiène)
- Exercices ciblés sur le vocabulaire du métier
- Séances de préparation au TCF IRN

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Test de positionnement
- Évaluation intermédiaire
- Évaluations des acquis en cours de formation
- Examen final

SUITE DE PARCOURS

Accès vers d'autres parcours FOS (Cuisine, Commerce/Logistique) ou poursuite vers Français Professionnel BI-B2

CONTACTS



01 86 95 50 10



y.boumalouka@nuevo.fr



<https://nuevo-langues.fr/>