

L'IMFPA (Institut de Formation Professionnelle Pour Adultes) est un acteur majeur de la Collectivité Territoriale de Martinique (CTM) dans le pilotage de la formation professionnelle pour adultes du territoire répondant aux enjeux suivants :

- Favoriser l'accès à l'emploi en renforçant les compétences des demandeurs par la qualification et la professionnalisation
- Apporter une réponse territoriale aux besoins en compétences des entreprises.

S'il y a bien des secteurs qui recrutent, c'est bien ceux de l'hôtellerie restauration et du tourisme après une période dure liée à la crise sanitaire. Serveur, cuisinier, ou encore agent de restauration, employé d'étages, réceptionnistes, ...autant de métiers variés, dans différents types de structures (restauration, hôtel, croisiéristes, collectivité),... et la possibilité de faire évoluer sa carrière après quelques années d'expérience.

C'est ainsi que l'IMFPA répond aux attentes des professionnels de l'Hôtellerie-Restauration en formant des professionnels qualifiés et opérationnels en moins d'un an.

■ L'IMFPA, DÉVELOPPEUR DE COMPÉTENCES DANS LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

L'Institut de Formation Professionnelle Pour Adultes a pour vocation d'assurer aux différentes stagiaires qu'il accueille d'acquérir et de développer les compétences pour devenir des professionnels qualifiés.

A ce titre, l'IMFPA propose une offre de formation accessible à tous dans les filières de l'Hôtellerie-Restauration. Des formations qui sont validées par des Titres Professionnels de niveau 3 (CAP) au niveau 4 (BAC) attestant la maîtrise de compétences, les aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées.

Les formations IMFPA intègrent la pratique du Métier. Le stagiaire est placé en situation professionnelle réelle, au plus près des besoins et conditions de travail des entreprises, sur des plateaux techniques équipés en matériels et outils professionnels liés au métier ciblé et par la pratique en entreprise.



■ LES FORMATIONS DE LA FILIÈRE HÔTELLERIE RESTAURATION

• Agent(e) de restauration

niveau 3 (CAP) - 8 mois

Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type «snacking» et accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service.

• Cuisinier(ère)

niveau 3 (CAP) - 8 mois

Réaliser des productions culinaires à l'avance ou à la commande : entrées, plats et desserts. Assurer le dressage et l'envoi des mets préparés. Maîtriser les techniques de base de la cuisine : taillages, cuissons, fonds et sauces, pâtes et crèmes.

• Chef Cuisine

niveau 4 (BAC) - 6 mois

Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire, suivre la gestion d'une cuisine et encadrer la réalisation de la prestation.

• Pâtissier

5 mois

Elaborer des pâtisseries et entremets simples en restauration. Formation validée par un Certificat de compétences professionnelles (CCP Dessert de formation Cuisinier)



Développeur de compétences

IMFPA - Institut Martiniquais de Formation Professionnelle pour Adultes

Avenue Salvador Allende BP 10277 • 97203 Fort de France Cedex • 0596 69 24 24 • imfpa.mq • [f IMFPA](https://www.facebook.com/IMFPA)

• Serveur(se) en restauration

niveau 3 (CAP) - 6 mois

Proposer des mets et des boissons, prendre la commande et assurer le service en s'adaptant aux besoins des clients.

• Perfectionnement salle bar

6 mois

Assurer la prise en charge d'un bar (prise de commande, réalisation de cocktail, facturation)

• Employé(e) d'étage en hôtellerie

niveau 3 (CAP) - 6 mois

Se rendre de chambre en chambre pour changer les draps et le linge de toilette, prendre le linge sale, nettoyer les salles de bains et les toilettes ou éventuellement apporter les plateaux de petit-déjeuner.

• Réceptionniste en Hôtellerie

niveau 4 (CAP) - 7 mois

Accueillir les clients au service de la réception, traiter les demandes de réservation de prestations hôtelières et répondre aux demandes de renseignements d'ordre pratique et touristique en utilisant la langue anglaise.



■ UNE ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE D'EXPÉRIENCE TERRAIN

Une équipe de formateurs professionnels expérimentés dans le Commerce et la Vente accompagne les bénéficiaires sur les Centres de formation IMFPA François et IMFPA Schœlcher. Des référents handicap sont à votre écoute. Pour plus d'informations mtoul@imfpa.mq/crosine@imfpa.mq