

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. Des métiers avec de réels débouchés 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-Tourisme-Restauration en formant des professionnels qualifiés et opérationnels en moins d'un an.

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

Les formations HTR de l'IMFPA sont centrées sur l'acquisition de compétences-métiers par la mise en situation professionnelle sur les plateaux techniques et les périodes en entreprise. Elles sont validées par un Titre Professionnel, de niveau 3 (CAP) au niveau 6 (Licence), qui atteste la maîtrise des compétences, les aptitudes et connaissances permettant l'exercice du métier.



■ LES MÉTIERS DU TOURISME

• Licence Professionnelle de Commercialisation de Produits Touristiques

niveau 6 (Licence) - 1268 heures

Concevoir des projets touristiques, les commercialiser et communiquer autour de ces projets

• Chargé(e) d'Accueil Touristique et de Loisirs, option Guide accompagnateur Touristique

niveau 4 (BAC) - 1333 heures

Gérer une relation clientèle sur une destination et/ou un lieu touristique,
Contribuer à la mise en œuvre d'évènements festifs et culturels.

Accompagner et guider la clientèle dans la découverte de prestations touristiques et de loisirs

• Chargé(e) d'Accueil Touristique et de Loisirs, option Vente

niveau 4 (BAC) - 1333 heures

Informar, conseiller et vendre des prestations de tourisme unitaires ou forfaitaires de voyages et de séjour. Contribuer à la mise en œuvre d'évènements festifs et culturels.

• Perfectionnement Anglais professionnel pour les métiers du tourisme

517 heures

Acquérir une base solide en anglais parlé et écrit professionnel, permettant d'intégrer un emploi ou une formation dans le secteur du Tourisme certifiée par le TOEIC.

■ LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

• Agent(e) de restauration

niveau 3 (CAP) - 972 heures

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



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)

• Cuisinier(ère), Option Transformation de produits carnés

niveau 3 (CAP) - 1196 heures

Réaliser des productions culinaires à l'avance ou à la commande : entrées, plats et desserts.
Maîtriser les opérations ou procédés intervenant dans la transformation de la viande

• Cuisinier(ère), Option nutritionniste

niveau 3 (CAP) - 1196 heures

Réaliser des productions culinaires à l'avance ou à la commande : entrées, plats et desserts.
Maîtriser les techniques culinaires spécifiques à la production de recettes équilibrées, esthétiques et gustatives

• Pâtissier

niveau 3 (CAP) - 760 heures

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

• Serveur(se) en restauration option perfectionnement salle bar

niveau 3 (CAP) - 948 heures

Proposer des mets et des boissons, prendre la commande et assurer le service en s'adaptant aux besoins des clients.
Assurer la prise en charge d'un bar

■ PRÉFORMATION

• Préparatoire aux métiers de l'hôtellerie-Restauration

913 heures

Acquérir des connaissances nécessaires à l'entrée en formation, à développer des habitudes de travail, à sensibiliser aux techniques et à la culture des métiers de l'hôtellerie-Restauration

■ LIEUX DE FORMATION

Les formations Hôtellerie Tourisme Restauration sont proposées dans le centre de formation IMFPA Schœlcher