

Financement



Formation professionnelle continue
Programme régional de formation
(groupement d'achat)

N° de marché :2015ID020S1366

Organisme responsable et contact

INFREP LANDES
CABROL Carine
05.58.85.21.16
infrep40@infrep.org

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle
Entretien
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

-

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

L'action permettra d'appréhender le service en restauration traditionnelle, sociale ou commerciale. Elle vise l'acquisition de compétences de base immédiatement mobilisables en entreprise.

Contenu et modalités d'organisation

Accueil Positionnement Evaluation Bilan - Identification de ses acquis par rapport aux objectifs attendus Contractualisation des objectifs Référentiel du titre Passage du titre Bilan action - 23h Relation Entreprises - Réalisation d'un kit TRE (outils de TRE nécessaires à la recherche d'un stage ou d'un contrat) Ciblage des entreprises Réalisation du bilan du stage et capitalisation de l'expérience acquise en entreprise Alimentation et réalisation du Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle Utilisation des réseaux pour le retour à l'emploi - 35h Communication en français - Bases des techniques de communication Communication en clientèle de l'accueil à la prise de congé Vocabulaire professionnel Techniques de vente Identification des sites touristiques à proximité - 28h Communication en anglais - Formules d'accueil en anglais Communication avec le client anglophone de l'accueil à la prise de congé - 35h Produits - Règles d'hygiène et de sécurité liées aux produits alimentaires Règles de stockage des produits Mets : plats (modes de préparation et de cuisson), spécialités régionales, fromages,.. Boissons : alcools, vins, cocktails, eaux,... Accords mets et vins Mets présentés et servis (carte) - 70h Technologie - Types de service et règles/Techniques/Buffets/Documents, outils et méthodes spécifiques/Règles de présence et de service/Révision des quatre opérations de calcul de base, fractions et proportions/Tableau de conversion des mesures/Caisse/Règles d'hygiène et de sécurité alimentaires/Stockage des produits/Calendrier de la saisonnalité alimentaire, produits locaux - 47h Technique Appliquée sur plateau technique - Réalisation des travaux préalables au service en restauration : nettoyage et entretien des espaces, mise en place/Accueil, conseil du client et prise de commande en français et en anglais : accueil, prise et communication / Réalisation de services: boissons, mets (différents types de service à table et au buffet)/Autocontrôle et évaluation - 112h Stages pratiques en entreprises - Mise en situation professionnelle sur poste de travail encadré par un tuteur Acquisition de compétences et techniques complémentaires - 233h

...

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel serveur(se) en restauration - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Serveur en restauration - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00020315	du 02/03/2016 au 29/06/2016	CAPBRETON (40)	AFEC AQUITAINE		Non éligible	