

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
Sacha BOMASSI
05.59.52.25.25
sacha.bomassi@greta-cfa-aquitaine.fr

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 :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Niveau Technique minimum en service acquis
ou Certification de Niveau 3 minimum en service (ex CAP, CQP ou TFP serveur)

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Dans la salle de restaurant, le maître d'hôtel a pour mission d'organiser, de planifier et d'encadrer le travail des serveurs. Il doit également assurer la satisfaction des clients et optimiser le nombre de couverts, ainsi que la recette moyenne par couvert. Il entretient une relation permanente avec le chef de cuisine pour s'assurer de la disponibilité des produits et de la capacité de réponse de la cuisine aux demandes de la clientèle. Les activités visées par le diplôme sont les suivantes : • Organisation du travail de la brigade de salle • Supervision de la mise en place de la salle • Veille de la qualité de la relation commerciale avec la clientèle • Contrôle du bon déroulement du service • Supervision et animation de la brigade de salle • Facturation et encaissement • Clôture de caisse et fermeture de l'établissement

Contenu et modalités d'organisation

RNCP31339BC01 - Bloc 7 (bloc17) Gérer l'encaissement RNCP31339BC02 - Bloc1 (Bloc 1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation RNCP31339BC03 - Bloc 2 (Bloc 2) Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients RNCP31339BC04 - Bloc 3 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux RNCP31339BC05 - Bloc 4 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe RNCP31339BC06 - Bloc 5 (Bloc 12) Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs et des activités de Tourisme – deuxième niveau B1 RNCP31339BC07 - Bloc 6 (Bloc 15a) Effectuer un service en salle traditionnel

Durées de la formation

Commentaires sur la durée hedmomadaire Un entretien de positionnement permet de définir ensemble votre parcours de formation individualisé. Entrée/sortie permanente tout au long de l'année. Formation continue et contrat d'alternance possible (contrat de professionnalisation et contrat d'apprentissage)

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Validation(s) Visée(s)

CQP maître d'hôtel - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

CQP Assistant d'exploitation

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00395187	du 01/09/2023 au 31/08/2025	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	Contrat pro
00395186	du 01/09/2023 au 31/08/2025	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION	FPC