Ref. formation 202402218507

Serveur, Serveuse en hôtellerie-restauration (TP)

Financement

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P040S02105

Organisme responsable et contact

FARE 16
PERROT Angéline
05.45.31.59.17
accueil.fare16@cneap.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 :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Accès sans sélection sur prescription ou auto positionnement.

Prérequis pédagogiques :

.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

Contenu et modalités d'organisation

TP Positionnement Accompagnement socio-professionnel générique - Réalisation des diagnosticsDéfinition du parcours individualiséIdentification des freinsBilan intermédiaire et final - 63 hTP Réaliser les travaux préalables au service en restauration - - Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes- Mettre en place les différents types de buffet - 126 hTP Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande - - Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés - 154 hTP Réaliser le service en restauration - - Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service- Effectuer les différents types de service à table et au buffet- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser - 154 hTP Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires - Donner à chaque participant les connaissances d'hygiène nécessaires afin:- De produire un travail de qualité- De respecter dans chaque secteur de soin les règles d'hygiène en utilisant convenablement le matériel et les produits d'entretien- Situer et valoriser les responsabilités et le rôle du personnel dans la prévention des infections nosocomiales - 14 hTP Gestes et postures - - Acquérir les compétences nécessaires pour contribuer à la mise en oeuvre de la prévention des risques liés à l'activité physique - 14 hTP Sensibilisation au numérique Responsable - Intégrer les enjeux du numérique dans ses pratiques quotidiennes et professionnelles par :L'hygiène numérique compatible avec une pratique responsableLa santé mentale dans l'utilisation d'internetTerritoire numérique responsableBonnes pratiquesLa cybersécurité dans ses pratiques du numériqueLes types d'attaques et conséquencesUtilisateur modérateur et trace numériqueLiberté numérique et l'utilisation des outilsLe règlement général sur la protection des donnéesTraces et e-réputationSources d'information et règlementation CNILDroits d'utilisation, d'auteur et à l'imag - 14 hTP Sensibilisation aux valeurs de la République - - Participer à une meilleure compréhension des enjeux

…

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

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel 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
00447587	prochain point d'entrée : 15/09/2025	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	FPC
00439829	prochain point d'entrée : 15/09/2025	Saint-Yrieix-sur-Charente (16)	FARE 16		Non éligible	FPC
00462721	pas de point d'entrée à venir de programmé	Saint-Pierre-d'Oléron (17)	HOMMES ET SAVOIRS		Non éligible	FPC