Ref. formation 202402218508

Serveur, Serveuse en hôtellerie-restauration (TP)

Financement

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P043S02105

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
LEMETEIL Corinne
06.30.52.50.16
corinne.lemeteil@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 :

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 Diagnostic / Positionnement - Intégrer son groupe et sa formationS'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnelRepérer les risques liés à l'exercice du métier et se sensibiliser au développement durableDévelopper son efficacité personnelleS'inscrire dans une perspective d'emploi - 21 hTP Réaliser les travaux préalables au service en restauration - Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexesMettre en place les espaces de restauration et les locaux annexesMettre en place les différents types de buffet - 130 hTP Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande - Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa tablePrésenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés - 257 hTP Réaliser le service en restauration - Préparer et servir les boissons en respectant les règles de serviceEffectuer les différents types de service à table et au buffetPréparer, vérifier une addition et l'encaisser - 156 hTP Modules complémentaires - Module Sauvetage sécurité au travailModule HACCPModule utilisation des outils numériques - 28 hTP Accompagnement - Accompagnement socio professionnel générique et renforcé à l'entrée du dispositif, durant le parcours et à la sortiedu dispositifAccompagnement des stagiaires à la recherche d'emploi via la plateforme Talents d'ici - 6 hA détailler... - A détailler... - CAP Accueil / Intégration dans la formation - Intégration au groupe et à la formationS'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnelPositionnementsFormalisation des parcours et sécurisation administrativeAppropriation des plateformes FOAD mobilisables - 7 hCAP Réussir sa formation en centre - Modules sur les savoirs de base appliqués au secteur professionnel : mathématiques, français appliqués au secteur, informatiqueRenforcement de l'acquisition de compétences comportementales et Soft skills : savoirs être professionnels adaptés aux différents métiers du secteurMéthodologie d'apprentissage « apprendre à apprendre » - 7 hCAP Réussir sa formation en entreprise - Préparation /Techniques de recherche de stage-

…

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
00439830	pas de point d'entrée à venir de programmé	Marmande (47)	CITE DE LA FORMATION - MARMANDE		Non éligible	FPC
00471552	pas de point d'entrée à venir de programmé	Agen (47)	CMA NA		Non éligible	FPC