

Serveur, Serveuse en hôtellerie-restauration (TP)

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P042S02105

Organisme responsable et contact

GRETA DU LIMOUSIN

Jean-Yves ESTOUP

06.30.34.65.67

jean-yves.estoup@ac-limoges.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

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

CAP CS en HCR Intégration - Entrée en formationPrésentation de l'équipe pédagogique et administrativeVisite des locaux de formation (salles et plateaux techniques)Intégration au groupeFormalisation du parcours de formationInstruction du dossier et sécurisation administrativeExplicitation du calendrier de l'alternance et de l'emploi du temps de formationLecture et explication du Règlement Intérieur - 3 hCAP CS en HCR Présentation du métier - Présentation du secteur "Hôtellerie-Restauration-Alimentation" (HRA)Intervention d'un professionnel / témoignage d'anciens stagiaires - 7 hCAP CS en HCR Les modalités de certification - Présentation des modalités de certificationLes modalités de Contrôle en Cours de Formation (CCF) en ponctuel pour l'EIMCL 13 VentsLe référentiel de formation et de certification CAP HCRLe calendrier prévisionnel des épreuves - 4 hCAP CS en HCR Diagnostic - Positionnement - Positionnements écritsPositionnements pratiquesEntretien individuel exploratoire de confirmation de projetBilan - exploitation des positionnementsSynthèse et proposition de parcoursSignature du Contrat Pédagogique - 21 hCAP CS en HCR UP1 - Organisation des prestations en HCR - Réceptionner contrôler et stocker les marchandises1 - Les produits alimentaires et les boissons2 - Les autres produits3 - Les fournisseurs4 - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels5 - Les stocks et les approvisionnementsCollecter les informations et ordonner ses activités6 - L'approche économique7 - Les locaux, les équipements et matériels8 - La prévention des risques liés à l'activité - Les différents types de prestations en restauration10 - Les supports et les documents liés aux prestations - 46 hCAP CS en HCR UP2 - Accueil, commercialisation et services en HCR - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations11 - Le client12 - Les points clés de la relation client13 - La réservation14 - Les supports de vente Thème15 - La prise de commande16 - Les étapes de la venteMettre en oeuvre les techniques de mise en place et de préparation17 - Les protocoles de nettoyage et d'entretien18 - La démarche

...

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
00447593	pas de point d'entrée à venir de programmé	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	FPC	