

# 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 ordonnancer ses activités6 - L'approche économique7 - Les locaux, les équipements et matériels8 - La prévention des risques liés à l'activité9 - 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

...

### Durées de la formation

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	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(19)	AFFA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	FPC