

**Serveur, Serveuse en hôtellerie-restauration (TP)****Financement**

Formation professionnelle continue  
**Habilitation de service public (PRF HSP)**

N° de marché : 2023P044S02105

**Organisme responsable et contact**

AFEC AQUITAINE  
**Fagotto Valérie**  
 05.57.35.44.53  
 valerie.fagotto@afec.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**

**MODULE 1 : ACCUEIL ET POSITIONNEMENT-INDIVIDUALISATION DES PARCOURS** - Accueil des participants : présentation de l'organisme de formation, des équipes, des locaux /présentation de l'action, ses objectifs, son organisation /Présentation des acteurs sociaux économiques de l'action Positionnement : Évaluation de la connaissance de la restauration, des aptitudes, des compétences et connaissances. Évaluation du style d'apprentissage Compilation de l'ensemble des éléments évalués précédemment / Formalisation et mise en oeuvre du parcours individualisé à partir des pistes de travaux identifiés Dynamique de groupe / Présentation modalités de certification ... - 35 h  
**MODULE TRANSVERSAL : ACCOMPAGNEMENT SOCIO PROFESSIONNEL** - Identification de ses capacités, compétences, aptitudes et potentiel développés dans le cadre professionnel ET extra-professionnel. Optimiser son image Organisation personnelle : Gestion du temps / du budget / des priorités Développer ses capacités à résoudre un problème, à définir des objectifs Travail sur la mobilité géographique / Identifier les lieux ressources et les aides à la mobilité existantes Sensibilisation à la gestion de conflits et à la communication non-violente Gestion des émotions et du stress / Comprendre le stress, ses causes et conséquences - **MODULE TRANSVERSAL : COMPETENCES SOCLE** - La communication professionnelle: L'attention, l'écoute et la retransmission de l'information en situation de travail / S'exprimer oralement en entreprise / Comprendre les documents professionnels; Renseigner un document professionnel Traiter des informations numériques, résoudre des problèmes professionnels et se repérer géographiquement; Les calculs de base Les chiffres et unités de mesure dans l'environnement professionnel / Les plans et schémas dans l'entreprise Le langage mathématique - **MODULE 2 : HYGIENE ALIMENTAIRE POUR LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE** - La réglementation européenne / Application des consignes du PMS et du GPBH Les principes de la démarche HACCP Les risques alimentaires (les 5 M) / Protocole et action correctives pour

...

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
<b>00461941</b>	prochain point d'entrée : 09/12/2024	(33)	<b>COMM AGGL ARCACHON SUD- POLE ATLANTIQUE</b>		Non éligible	