

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  
Stailier... - 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 imageOrganisation personnelle : Gestion du temps / du budget / des prioritésDévelopper ses capacités à résoudre un problème, à définir des objectifsTravail sur la mobilité géographique /Identifier les lieux ressources et les aides à la mobilité existantesSensibilisation à la gestion de conflits et à la communication non-violenteGestion 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'exprimeroralement en entreprise /Comprendre les documents professionnels;Renseigner un document professionnelTraiter des informations numériques, résoudre des problèmes professionnels et se repérer géographiquement; Les calculs de baseLes chiffres et unités de mesure dans l'environnement professionnel/Les plans et schémas dans l'entrepriseLe 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

...  
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<br>Carif | Dates de formation                      | Ville                       | Organisme de formation    | Type<br>d'entrée | CPF             | Modalités |
|-----------------|---|-----------------------------|---------------------------|------------------|-----------------|-----------|
| 00461941        | prochain point<br>d'entrée : 16/02/2026 | LA TESTE<br>DE BUCH<br>(33) | BASSIN FORMATION<br>COBAS |                  | Non<br>éligible | FPC       |