Ref. formation 202404234282

Serveur, Serveuse en hôtellerie-restauration (TP)

Financement

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P041S02105

Organisme responsable et contact

CMA NA
Adélaïde MARTIN
05.49.88.22.66
commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.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

Réaliser les travaux préalables au service en restauration - Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locauxMettre en place les espaces de restauration et les locauxMettre en place les différents types de buffet - 156 hAccueillir la clientèle et l'accompagner à sa table - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commandePrésenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés - 80 hRéaliser 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 hLangue vivante étrangère - Comprendre la langue orale - Comprendre un document écrit - S'exprimer à l'écrit - S'exprimer à l'oral en continu - Interagir à l'oral - 56 hSciences appliquées - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnelsLa prévention des risques liés à l'activité de cuisineLes règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santéLes règles et les pratiques en matière de développement durable Les constituants de base de la matière vivanteL'approche sensorielle - 28 hPrévention-santé-environnement - Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation - Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention - Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté - Agir face à une situation d'urgence - 14 hModule Neo Terra 1 - Découverte de l'économie circulaire et du cycle de l'objet et des métiers associés- Appréhension du secteur du déchet et du réemploi et de la réutilisation- Mise en perspective des enjeux environnementaux et écologiques - 14 hModule Sensibilisation au Numérique Responsable - Intégrer les enjeux du numérique dans ses pratiques quotidiennes et professionnellesParticiper à renforcer la cybersécurité dans ses pratiques du numérique Les types d'attaques Utilisateur modérateur Liberté

…

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
00462131	pas de point d'entrée à venir de programmé	Niort (79)	CMA NA		Non éligible	FPC