

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
AURELIA LACROIX - ANNABELLE
AUSSURIN
05.49.38.10.89
ao.greta@ac-poitiers.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(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 locaux Mettre en place les espaces de restauration et les locaux Mettre en place les différents types de buffet - 156 h Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés - 80 h Réaliser le service en restauration - Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service Effectuer les différents types de service à table et au buffet Préparer, vérifier une addition et l'encaisser - 156 h Langue 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 h Sciences appliquées - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels La prévention des risques liés à l'activité de cuisine Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé Les règles et les pratiques en matière de développement durable Les constituants de base de la matière vivante L'approche sensorielle - 28 h Prévention-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 h Module 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 h Module Sensibilisation au Numérique Responsable - Intégrer les enjeux du numérique dans ses pratiques quotidiennes et professionnelles Participer 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 |