

SERVICE BAR RESTAURANT (PROFESSIONNALISANT)

PUBLIC VISÉ

Tout public
Demandeur d'emploi

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.
Durée en centre : 230 heures
Durée en entreprise : 105 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 16/05/2022 au 30/07/2022.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94
Collège Elsa TRIOLET
2 avenue Boileau
94500 Champigny-sur-Marne
Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

GMTE94
Frédérique Païtry Marchais
Tél : 01 55 98 11 50
gmte94.triolet@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :
Alexandra Clou
referent.handicap.gmte94@ac-creteil.fr
Tél : 01 45 16 19 19

TARIFS

Nous consulter
Organisme non soumis à la TVA.
Voir nos conditions générales de ventes

CODES

NSF : 334
Formacode : 42716

OBJECTIFS

Permettre l'acquisition d'un bloc de compétences professionnelles du CAP Commercialisation et service en hôtel café restaurant afin de répondre à des besoins de qualification ou de polyvalence recherchés sur le marché du travail :

- Accueil commercialisation et service HCR.
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

PRE-REQUIS

Être lecteur, scripteur en français. Maîtriser les quatre opérations en mathématiques. Aucune contre indication médicale à l'exercice de la profession.
Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

POSITIONNEMENT

pédagogique

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Tests et entretien - Envoyer CV et lettre de motivation : gmte94.triolet@ac-creteil.fr
Inscriptions du 01/09/2021 au 16/05/2022 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.
Sous réserve de financement.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

CONTENUS

Les différents types de clientèle

- ▶ Les points clés de relation client
- ▶ Les outils de réservation
- ▶ Les supports de vente
- ▶ La prise de commande
- ▶ Les étapes de la vente

Les mises en place

- ▶ Les produits chambre et les autres produits (alimentaires, le linge)
- ▶ Les locaux annexe
- ▶ Les techniques de préparation en bar, café brasserie et en restaurant

Les différentes prestations hôtelières (des séminaires, les buffets, cocktails etc)

- ▶ Les comportements professionnels
- ▶ La facturation

Accompagnement vers l'emploi

- ▶ Le contexte professionnel
- ▶ L'entreprise
- ▶ Le parcours professionnel

Prévention des risques liés à l'activité

- ▶ La mise en place du poste de travail
- ▶ Identifier les risques encourus
- ▶ Identifier les mesures de prévention des risques

Anglais

- ▶ Le vocabulaire professionnel : comprendre une consigne, répondre à une question, notions de grammaire et conjugaison, conseiller et argumenter des plats

Prise en main e-greta

VALIDATION

- ▶ Attestation d'un bloc de compétences du CAP Commercialisation et service en Hôtel Café Restaurant

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
Service dans les cafés, brasseries, restaurants