

FORMATION CERTIFIANTE Service

FORMATION FINANCEE PAR LE CONSEIL REGIONAL D'AUVERGNE AVEC L'APPUI DU F.S.E.



<p>OBJECTIF(S)</p>	<p>Répondre aux besoins des entreprises d'hôtellerie-restauration à la recherche de personnel qualifié capable de s'intégrer rapidement dans leurs établissements</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ PREPARER les stagiaires à l'obtention d'une qualification professionnelle au poste de serveur(se) de restaurant ■ PERMETTRE aux stagiaires d'accéder à un emploi qualifié en service et de s'adapter à divers types d'établissements qui font appel à des modes d'organisation précises.
<p>PUBLIC VISE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Public jeune sans emploi de moins de 26 ans ↗ Demandeurs d'emplois de plus de 26 ans ↗ Personnes handicapées ↗ Secteurs : Vichy – Moulins -Montluçon ↗ Pré-requis nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> • projet professionnel orienté vers le secteur de l'hôtellerie, • aptitude physique, longues stations debout, • aptitude au travail d'équipe, • motivation pour suivre cette action, • engagement de la personne concernant son implication, son assiduité durant l'action et son implication dans les démarches post formation et à tenir informé le Centre de formation de sa situation, • mobilité géographique, • bonne hygiène corporelle.
<p>CONDITIONS DE RECRUTEMENT</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Fiches de prescription des conseillers Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi et CIDFF
<p>DUREE DE FORMATION CALENDRIER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↗ C.F.H. : du 4 novembre 2011 au 6 avril 2012, 735 heures (560 h en centre et 175 en entreprise) ↗ I.F.I. 03 : du 10 octobre 2011 au 20 avril 2012, 896 heures (623 h en centre et 273 en entreprise) ↗ AFORMAC : du 10 octobre 2011 au 20 avril 2012, 896 heures (623 h en centre et 273 en entreprise) <p>PARCOURS MODULAIRE adapté pour les personnes demandeurs d'emploi relevant de la V.A.E. (3 ans d'expérience en lien avec la qualification visée - hors période de formation)</p>
<p>CONTENU DE LA FORMATION</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Pratique Professionnelle : entretien et mise en place du restaurant, cave du jour, bar, office ↗ L'accueil, la prise de commande ↗ Les méthodes de service, la gestuelle professionnelle ↗ Le service des buffets-banquets ↗ Le service des boissons chaudes et froides ↗ L'accord des mets et des vins, le conseil auprès des clients ↗ Les règles de débarrassage ↗ Facturation et encaissement ↗ Technologie de restaurant <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des fromages, des mets, des produits du bar, des vins ↗ Informatique ↗ Anglais Hôtelier ↗ Techniques de Recherches d'Emploi ↗ Développement Durable ↗ Modules complémentaires spécifiques au CAP de restaurant : <ul style="list-style-type: none"> • sciences appliquées au métier, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, PSE = Prévention Santé Environnement, français-histoire-géographie, mathématiques-sciences ↗ Stage pratique en entreprise
<p>VALIDATION DE LA FORMATION</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↗ C.F.H. Vichy : Titre Professionnel de Serveur (se) de Restaurant délivré par le Ministère en charge de l'Emploi (niveau V) ↗ IFI 03 Avermes : CAP de restaurant (niveau V) ↗ Aformac Montluçon : CAP de restaurant (niveau V)
<p>LIEUX DE FORMATION</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Pour le bassin de Vichy : C.F.H. ↗ Pour le bassin de Moulins : I.F.I. 03 ↗ Pour le bassin de Montluçon : AFORMAC <div style="text-align: right; font-size: 2em; color: purple; font-family: cursive;">Allier</div>