

PREPARATION A L'ACCES A L'EMPLOI

SERVICE

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



<p>OBJECTIF(S)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ REpondre aux besoins des entreprises d'Hôtellerie-Restaurant à la recherche de personnel rapidement opérationnel capable d'exercer un emploi de serveur (se) en restaurant et/ou en bar-brasserie. ➤ PREparer les stagiaires à s'adapter à la fonction de serveur (se) dans divers types d'établissements par l'acquisition d'un ensemble de savoir-faire techniques et comportementaux
<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 validé en service, • 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"> ↗ Atelier permanent à partir du 7 février 2011 ↗ Durée maximale : 595 heures : 420 heures en centre et 175 heures en entreprise ↗ La durée des différentes périodes sera déterminée en fonction du positionnement de chaque stagiaire et de son parcours individuel
<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 ↗ Connaissance des fromages, des mets, des produits du bar, des vins ↗ Informatique ↗ Anglais Hôtelier ↗ Techniques de Recherches d'Emploi ↗ Développement durable ↗ Stage pratique en entreprise
<p>VALIDATION DE LA FORMATION</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Attestation de capacité
<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>