



## PARCOURS PROFESSIONNALISANT EN SERVICE EN HOTELLERIE-RESTAURATION

à Vichy

Financement Pôle Emploi Auvergne ACTION CAF



### OBJECTIFS

#### ▷ Objectifs

- REPENDRE aux besoins des entreprises d'Hôtellerie-Restauration 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.

### CALENDRIER DE DEROULEMENT

A PARTIR DE MARS 2010

- Parcours d'adaptation : 300 à 600 heures maximum dont 30 à 50 % du temps en entreprise  
**Parcours de formation individualisé : techniques de base et/ou perfectionnement** - Dates et durée du parcours de formation en centre et en entreprise adaptées aux besoins individuels du bénéficiaire de la formation après entretien de sélection

### CONTENU PEDAGOGIQUE

- 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
- Anglais Hôtelier
- Techniques de Recherches d'Emploi

### CONDITIONS FINANCIÈRES

- Stage rémunéré pour les demandeurs d'emploi

### CONDITIONS D'ADMISSION

- Jeunes de moins de 26 ans
- Etre à la recherche d'un emploi
- Acceptation par la Commission de Sélection

### VALIDATION

- Attestation de Capacité délivrée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Moulins-Vichy