



Les objectifs :

1. Se former au métier de serveur
2. Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son diplôme de CAP



Public :

Tout public

« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »



Pré-requis :

Aucun pré requis

Délais d'accès :

L'entrée en formation se fait dans la période de début septembre à fin décembre, afin de conserver une durée de formation standard.

Le début des cours pour les premières années a habituellement lieu début septembre.

La date de début de formation peut précéder la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois ; dans ce cas, le CFA assistera l'apprenant dans la recherche d'un employeur.

A contrario, l'entrée en formation peut être postérieure à la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois, c'est le cas généralement quand le contrat est signé en juin, juillet et août



Délais de réponse :

48 heures

Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org



Parcours passerelle :

<https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/cap-commercialisation-et-services-en-hotel-cafe-restaurant>



Lieu de la formation :

Formation Plus Méditerranée



Tarif :

Aucun frais de scolarité

Financé par les OPCO



Formateur :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions



Durée de la formation :

816 heures sur 2 ans (parcours adapté en fonction du profil)



Méthodologie et moyens pédagogiques :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels



Suivi et évaluation:

Évaluation tout au long de la formation

Passage d'examen sous forme ponctuelle

Programme de la formation :

Notre programme de préparation suit le référentiel de l'Éducation nationale

DOMAINE PROFESSIONNEL
PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Bloc 1 - Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités

Bloc 2 - Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

Bloc 3 - Prévention Santé Environnement (PSE)

- Préparation à l'épreuve de Prévention Santé Environnement (PSE)

DOMAINES GÉNÉRAUX

- Expression française
- Histoire géographie / EMC
- Mathématiques
- Sciences Physiques
- Langue vivante étrangère

Code RNCP : RNCP38424

Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2024 - Date d'échéance de la certification : 31/08/2029

Si vous avez déjà passé un CAP, un BEP ou tout autre diplôme de niveau supérieur, vous êtes dispensé des matières générales et de l'anglais si le diplôme obtenu comporte une épreuve obligatoire d'anglais.