

Certification accessible par la VAE

## SENS

### >> Public(s) (H/F)

Tout public

### >> Dates

Entrées/sorties à dates fixes

Du 12/09/2022 au 26/05/2023

Inscriptions fermées, contacter le centre

### >> Durées

- Durée indicative : 1193 Heure(s)

- Durée totale : 1193 h (dont 710 h en centre)

### >> Effectif

De 6 à 10

### >> Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.

Coût total max. : 9230.00 € TTC

Contrat de professionnalisation : tarif indicatif selon les branches professionnelles

### >> Lieu de la formation

GRETA 89

Antenne de Sens

13 rue Raymond Poincaré

89100 SENS

### >> Votre interlocuteur

Delphine CHARPENTIER

Coordinatrice

Tél. : 03 86 65 87 30

delphine.charpentier@ac-dijon.fr

### >> Organisme responsable

GRETA 89

Lycée Joseph Fourier, 44 Boulevard

Lyautey, BP 80053

89010 AUXERRE

Tél. : 03 86 72 10 40

greta89.contact@ac-dijon.fr

Siret : 19890005200020

N° d'activité : 2689P000389

www.bourgogne-greta.fr

## >> OBJECTIF(S)

- Accueillir et veiller au bien être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services et mettre en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ainsi que l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

## >> PRÉREQUIS

- Niveau 2 (Ancien niv. V bis) - Niveau d'entrée souhaité
- Maîtrise des savoirs de base

## >> CONTENU

Préparation aux blocs de compétences du CAP :

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

BC 1 - Organisation des prestations en HCR

- réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables),
- utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage,
- appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation,
- participer aux opérations d'inventaire,
- prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.),
- dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation,
- identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité,
- planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.

BC2 - Accueil, services et commercialisation en HCR

Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations.

- Mettre en oeuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en oeuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Mathématiques / Sciences physiques et chimiques
- Français, histoire géographie et enseignement moral et civique
- Langue vivante (Anglais)

## >> MODALITÉ(S) DE FORMATION

- Formation en présentiel
- En centre
- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap

Personnes en situation de handicap, prenez contact avec l'organisme en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.

## >> MOYEN(S) ET MODALITÉ(S) PÉDAGOGIQUE(S)

Document pédagogique, Etude de cas, Jeux de rôle, Travaux pratiques

## >> MODALITÉ(S) D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission après entretien

Admission après test

## >> ÉVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

CAP Commercialisation et services en hôtel - café - restaurant (Ancien niv. V, niveau 3)  
Tests et exercices réguliers de contrôle en cours de formation sur la base du référentiel pour confirmer la progression du candidat.  
Possibilité de validation partielle sous forme de blocs de compétences autonomes.

**>> INTERVENANT(E)(S)**

---

Formateurs experts en hôtellerie et en restauration, et professeurs de l'Education Nationale