

UNE NOUVELLE FORMULE SERVICE COMPRIS !

- ▶ Ancien « CAP Restaurant », cette nouvelle version permet d'exercer le métier de serveur/serveuse dans les hôtels, les cafés ou les restaurants. Elle vous permettra de maîtriser les règles d'approvisionnement et de stockage autant que la facturation et l'encaissement.
- ▶ Elle vous apportera les méthodes de mise en place, de débarrassage et de service des plats..
- ▶ Vous apprendrez également à accueillir les clients selon votre environnement de travail.



Formation financée pour les demandeurs d'emploi par le Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté dans le cadre du Programme Régional d'investissement dans les Compétences.



Les personnes en situation de handicap sont invitées à prendre contact avec le GRETA pour s'assurer de l'accessibilité des locaux et de la formation.



www.bourgogne-greta.fr



Facebook
gretabourgogne



Twitter
greta_bourgogne

Contact(s)

GRETA 89

Antenne de Sens

13 rue Raymond Poincaré

BP 332

89100 Sens

Tel. 03 86 65 87 30

Virginie MIGUENS

Coordinatrice

virginie.miguens@ac-dijon.fr

Nathalie KOVACIC

Conseillère en Formation Continue

nathalie.kovacic@ac-dijon.fr



CAP

Commercialisation et Services en Hôtel/Café/Restaurant



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



Acquérir les compétences pour exercer la profession de serveur (se) en restaurant

Publics

Demandeurs d'emploi

- ▶ Etre inscrit à Pôle Emploi
- ▶ Avoir un projet validé par son conseiller Pôle emploi et obtenir une fiche de prescription de la Mission Locale, Pôle Emploi ou Cap Emploi.

Cette formation est également accessible par blocs de compétences ou en totalité dans le cadre

- ▶ du Compte Personnel de Formation
- ▶ du CPF de Transition Professionnelle

Contenu (Blocs de compétences)

▶ Organisation des prestations

Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks
Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
Participer aux opérations d'inventaire
Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte

▶ Accueil, services et commercialisation

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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client

▶ Enseignement moral et civique, Français, Histoire-Géographie, Mathématiques - Sciences physiques, Education physique et sportive, Langue Vivante

Modalités

Modalités de recrutement

- ▶ Sur dossier, fiche de prescription, positionnement (tests et/ ou entretien)

Modalités pédagogiques

- ▶ Contrôle en cours de formation, salles et matériel spécialisés, plateau technique

Modalités de validation

- ▶ CAP Agent Polyvalent de Restauration par CCF
- ▶ S.S.T (Sauveteur Secourisme du Travail)

Informations pratiques

Dates et durée de la formation

- ▶ du 11 septembre 2020 au 28 mai 2021
- ▶ 1200 heures : 710 en centre et 490 en entreprise

Lieu de la formation

- ▶ Antenne de Sens du Greta 89
- ▶ Lycée Saint Etienne, 2 rue Louise et Léon Vernis 89100