

SERVICES HOTEL - CAFE - RESTAURANT (PROFESSIONNALISANT)

PUBLIC VISÉ

Tout public
Plan de développement des compétences
Individuels payants
Compte Personnel Formation

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.
Durée en centre : 230 heures
Durée en entreprise : 105 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 07/11/2022 au 04/01/2023.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Seine-Saint-Denis
Lycée François Rabelais
1 rue François Rabelais
93440 Dugny

CONTACT

GRETA Seine-Saint-Denis
Gmte93 Dugny
Tél : 01 49 37 92 55
greta93@ac-creteil.fr

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Forfait parcours mixte :
12,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

CODES

NSF : 334
Formacode : 42716
Code Rome : G1801

OBJECTIFS

Acquérir les compétences nécessaires pour occuper un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant) et assurer, sous l'autorité hiérarchique, les activités suivantes :

- contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- contribuer à la commercialisation des prestations ;
- respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le respect de l'environnement ;
- contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Formation professionnalisante qui permet l'acquisition d'un bloc de compétences du CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : Pôle 2 - « Accueil, Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant »

PRE-REQUIS

Être lecteur, scripteur en français.

Maîtriser les quatre opérations en mathématiques.

Aucune contre indication médicale à l'exercice de la profession.

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

POSITIONNEMENT

pédagogique

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

CV, tests et entretien

Envoyer CV et lettre de motivation par mail au gmte93@gmail.com

Sous réserve de financement.

Inscriptions du 14/06/2022 au 14/11/2022 au Lycée François Rabelais à Dugny.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation à temps complet

CONTENUS

Les différents types de clientèle

- ▶ Les points clés de relation client
- ▶ Les outils de réservation
- ▶ Les supports de vente
- ▶ La prise de commande
- ▶ Les étapes de la vente

Les mises en place

- ▶ Les produits chambre et les autres produits (alimentaires, le linge)
- ▶ Les locaux annexe
- ▶ Les techniques de préparation en bar, café brasserie et en restaurant

Les différentes prestations hôtelières (des séminaires, les buffets, cocktails etc)

- ▶ Les comportements professionnels
- ▶ La facturation

Accompagnement vers l'emploi

- ▶ Le contexte professionnel
- ▶ L'entreprise
- ▶ Le parcours professionnel

Prévention des risques liés à l'activité

- ▶ La mise en place du poste de travail
- ▶ Identifier les risques encourus

Identifier les mesures de prévention des risques

Anglais

- ▶ Le vocabulaire professionnel : comprendre une consigne, répondre à une question, notions de grammaire et conjugaison, conseiller et argumenter des plats

Prise en main e-greta

VALIDATION

- ▶ Attestation d'un bloc de compétences du CAP Commercialisation et service en Hôtel Café Restaurant