

Public : Tout public répondant aux pré requis

Pré requis :

- ✚ Maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter)
- ✚ Projet professionnel identifié et bonne représentation des métiers de la restauration
- ✚ Pas de contre-indication médicale à l'exercice du métier.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

- ✚ Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58
- ✚ Participation réunion d'information collective, dossier de candidature, positionnement pédagogique (tests écrits et entretien), délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

La formation se compose de 3 modules, complétés par 2 périodes en entreprise.

Module 1. Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes.

Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes.

Mettre en place les différents types de buffet.

Module 2 Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

Accueillir la clientèle

Présenter cartes et menus

Prendre la commande et la communiquer aux services concernés.

Module 3. Réaliser le service en restauration

Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service.

Effectuer les différents types de service à table et au buffet.

Préparer et vérifier une addition et l'encaisser.



Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant) :

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en restauration

Communiquer oralement dans le cadre de la restauration

Travailler en équipe en restauration

Période en entreprise (1 période de 2 semaines et 1 période de 3 semaines).

Identification d'un tuteur en entreprise, repérage et connaissance du poste de travail, définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise, évaluation et compte-rendu de la période.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce Titre Professionnel permet une insertion directe dans la vie active. Code(s) ROME : G1803

Poursuite d'études possible en Bac Pro CSR

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12802/>



ORGANISATION DE LA FORMATION :

Moyens et méthodes pédagogiques :

- ✚ Enseignement technique en restaurant d'application
- ✚ Enseignement technologique et général en salle de cours
- ✚ Période en entreprise

Lieu de formation : VALAREP Château Fortier 44 avenue Henri Barbusse 59880 Saint-Saulve

Modalités d'évaluation :

- ✚ Contrôle continu à l'écrit et à l'oral,
- ✚ Examen blanc en cours de formation.
- ✚ Livret d'évaluation en cours de formation (LECF).

- ✚ Diplôme de niveau 3, TP-00310 (Ministère du Travail).
- ✚ Validation partielle ou totale suivant le nombre de CCP obtenus. Possibilité de repasser les CCP manquants pour valider le titre pendant 5 ans
- ✚ Attestation de fin de formation.
- ✚ Attestation de fin de formation.

Validation :

Nombre de participants : 12 participants

Durée de la formation : **700 heures** : 525 heures en Centre - 175 heures en entreprise (environ 18 et 5 semaines)

Tarif de la formation : 8.16 € TTC/heure de formation, soit 4 284€ maximum par stagiaire

Formation gratuite financée par la Région Hauts de France, rémunérée au titre de l'ASP ou AREF pour les demandeurs d'emploi

Accessibilité :

- ✚ Accès aux personnes en situation d'handicap (personnes à mobilité réduite)
- ✚ Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

Dates prévisionnelles et modalités de contact :

Démarrage le 1 avril et fin le 20 septembre 2024

Contact : VALAREP 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes

Tel : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr

Réunions d'informations : jeudi 14,21 et 28 mars à 9.00

Possibilité de rendez-vous individuel

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :



*Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2023

VALEUR AJOUTÉE :

- ✚ Parcours individualisé
- ✚ Point Info Ecoute accessible au centre.
- ✚ Accompagnement à la recherche des périodes en entreprise.
- ✚ Accompagnement à la rédaction du dossier professionnel (préparation à l'examen).
- ✚ Techniques de recherche d'emploi.

