



OBJECTIFS PROFESSIONNELS																								
<p>Contribuer à l'accueil et au bien-être de la clientèle Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre des techniques spécifiques à l'activité Valoriser les métiers de l'hôtellerie et de la restauration Contribuer à la commercialisation des prestations, et au bon fonctionnement de l'entreprise Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité Prendre en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables</p> <p>Métiers visés : Employé·e de restaurant, Serveur·se, Chef·fe de rang</p>																								
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES																							
Toute personne qui souhaite travailler au service d'une clientèle d'un hôtel, café-brasserie et restaurant	Formation en présentiel																							
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS																							
Être âgé de 16 ans ou plus. Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur à un niveau 3.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation																							
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES																							
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.																							
MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES																							
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Dispense des domaines généraux possibles en fonction des profils candidats : nous contacter.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter																							
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU																							
<p>Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage Contribuer à l'organisation des prestations en HCR Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation Préparer, réaliser les prestations et en assurer le suivi dans une démarche écoresponsable Communiquer dans un contexte professionnel Encaisser, prendre congé du client</p>	<p>Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant</p> <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">Intitulé</th><th colspan="2">Volume horaire</th></tr><tr><th>Hebdomadaire</th><th>Semaine</th></tr></thead><tbody><tr><td>Chef d'œuvre</td><td>1</td><td>11</td></tr><tr><td>Prévention Santé Environnement</td><td>2</td><td>23</td></tr><tr><td>Langue vivante 1</td><td>2</td><td>23</td></tr><tr><td>EPFE</td><td>1</td><td>11</td></tr><tr><td>Enseignement professionnel et technologique</td><td>29</td><td>332</td></tr><tr><td>Total</td><td>35</td><td>400</td></tr></tbody></table>	Intitulé	Volume horaire		Hebdomadaire	Semaine	Chef d'œuvre	1	11	Prévention Santé Environnement	2	23	Langue vivante 1	2	23	EPFE	1	11	Enseignement professionnel et technologique	29	332	Total	35	400
	Intitulé		Volume horaire																					
		Hebdomadaire	Semaine																					
	Chef d'œuvre	1	11																					
	Prévention Santé Environnement	2	23																					
	Langue vivante 1	2	23																					
	EPFE	1	11																					
	Enseignement professionnel et technologique	29	332																					
Total	35	400																						

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT D'APTITUDES PROFESSIONNELLES (CAP) COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT, diplôme de niveau 3 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration. Autres possibilités (CS ou BP si BAC).

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an au CFA. 1 semaine/ mois au CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.