



## Devenez un pro

---

### Prérequis :

- Être en recherche d'emploi.
- Être âgés de 18 ans.  
(Entre 16 et 18 ans, nous étudierons avec vous les possibilités).

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Préparer et réaliser des prestations de service en café-brasserie et restaurant
- ✓ Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation
- ✓ Respecter les procédures d'hygiène, de développement durable et de sécurité en vigueur
- ✓ Développer sa communication professionnelle
- ✓ Découverte de soi et du territoire

### Contenu et progression Pédagogique :

- **Module 1 : Hygiène et Sécurité**

- Les comportements professionnels : règles, assiduité, bienséance, hygiène,
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène en vigueur

- **Module 2 : Restaurant**

#### **Connaissance des produits, matériels et locaux**

- Les différents produits alimentaires, saisonnalité et zones de production
- Etiquetage et traçabilité
- Les locaux et matériels de service

#### **Gestion des stocks et approvisionnement**

- Réception et contrôle (étiquetage, traçabilité, températures)
- Le tri sélectif et traitement des emballages consignés
- Gestion et approvisionnement des stocks (rôle de l'inventaire, limitation des pertes, rotation des stocks)
- Démarche de développement durable

#### **Approche commerciale et économique**

- Les documents commerciaux (carte, menu.)

#### **Petits déjeuner**

- Les petits déjeuners et room service

**Service :**

- Les différents types de prestation en café brasserie restauration
- La santé et l'équilibre alimentaire (allergie, allergène)
- Les prises de commandes et de transmissions des informations en interne
- Les différentes mises en place (buffet, salle de restaurant...) et métier de la restauration
- Les techniques professionnelles
- Les manifestations particulières (buffet, banquet, séminaire)
- Les différents types de restauration
- Les liens hiérarchiques et fonctionnels

**Bar :**

- Classification et origine des boissons
- Les techniques professionnelles
- Les techniques de bar (dosage, grammages)

**Connaissance du vin :**

- Les principales région et production de vins
- Typicité des vins
- Accord mets et vins
- Les techniques professionnelles

• **Modules 3 : Accueil et commercialisation**

**Accueil et connaissance du client**

- Les différents types de clientèle et leurs attentes
- La communication professionnelle, accueil et prise en charge

**Réservation et supports de vente :**

- Les modes et outils de réservations
- Les supports de vente et commercialisation (numérique)
- La prise de réservation

**Approche touristique :**

- L'environnement touristique et culturel de proximité
- Les différents type d'hébergement
- La classification des hôtels
- Les différents types de restauration

**Durée :**

1450h00 sur 1 an consécutif

### Modalités et délais d'accès :

Modalités : Dossier d'inscription à la demande par mail :  
formation-leprieure@apreh.org

Code NSF : 334

Forma-code : 42746

Code Rome : G1802

**Délais d'accès** : Entrée et sortie définie à heures fixes. Planification à J-10.

### Tarifs :

Devis sur demande et nous contacter pour les modalités de prise en charge

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

**Référent Handicap** : **Mr Thierry QUINTIN** Chef de Service

Mail : t.quintin@apreh.org

Tous les sites sont accessibles.

Le parcours pédagogique peut être : individualisé sur étude avec le référent handicap.

### Organisation :

**Référent pédagogique** : Mme LE MARTELOT Morgane Chef d'équipe Restaurant

Mail : m.lemartelot@apreh.org

- Tuteur formateur professionnel (sensibilisation accueil Personnes en situation de Handicap)

### Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans la salle de formation et dans la salle de restaurant d'application conforme aux normes en vigueur
- Documents supports de formation : papier, ordinateur et vidéo projecteur
- Salle de restaurant d'application : mise en situation et matériels pédagogiques

### Dispositif de suivi de l'exécution et évaluation des résultats :

- Parcours adaptés aux besoins de chaque participant
- Evaluation des acquis en cours de prestation
- Méthode mobilisée : action de formation en situation de travail
- Salle de restaurant d'application : mise en situation et matériels pédagogiques
- Grille d'évaluation formative (formateur)
- Certification de réalisation et de réussite définies dans le référentiel de compétence RNCP N°37554 RNCP N° 38424 CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant
- Evaluation de la satisfaction des participants