

GRETA Vivarais Provence

Siège social – Lycée Astier
Quartier Roqua – BP 90123
07203 AUBENAS CEDEX

H E C H E D È R A D È R D È C H E - D R Ô M E - I S S E R E - I S S E R E - H A U T E - S A V O I E - S A V O I E

NOS AGENCES

AUBENAS - 07200

04 75 93 03 03

CRUAS - 07350

04 75 51 48 51

MONTELIMAR - 26200

04 75 00 65 42

PIERRELATTE - 26700

04 75 96 58 30

VALS LES BAINS - 07600

04 75 38 59 11



AGIR
INNOVER
MOBILISER
ESSAIMER

A.I.M.E.

Les Vernades
07260 ROSIERES

Tél. : 04 75 39 96 33

aime@emploi-formation.org



www.gretavprovence.fr

MON AVENIR
PROFESSIONNEL
UNE FORMATION
LE GRETA

**PREP + QP
SERVEUR/SE**



04 75 93 03 03

contact.gvp@ac-grenoble.fr

GRETA Vivarais Provence
Siège social – Lycée Astier

Quartier Roqua – BP 90123

07203 AUBENAS CEDEX

04 75 93 03 03

04 75 39 96 33

aime@emploi-formation.fr

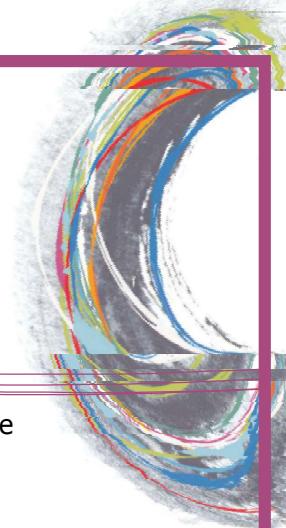
Association A.I.M.E.

Zone commerciale Les Vernades

07260 ROSIERES

www.gretavprovence.fr

Qualification professionnelle **SERVEUR/SE**



Public concerné

Demandeurs d'emploi et publics jeunes (-26 ans) sortis du système scolaire orientés par le réseau des prescripteurs

Les personnes en cours d'emploi ou en Congé Individuel de Formation.

Durée

326 h en centre et
140 h en entreprise (stages)

Dates

Du 10/12/2018

Au 29/03/2019

Inscriptions

De juillet à décembre

Épreuves d'admissibilité:

Sous réserve de dépôt du dossier de candidature complet, sur convocation : tests de positionnement et entretien de motivation

Matériel à prévoir:

Tenue professionnelle de serveur en restaurant : Pantalon ou jupe noire, chemise ou chemisier blanc, mocassins ou escarpins noirs.

Lieu de formation

Largentière 07110
(enseignement professionnel et pratique)

et

Rosières 07260
(enseignement théorique)

OBJECTIFS

- Acquérir les compétences nécessaires à la tenue d'un poste de serveur/se en restaurant.

PRE-REQUIS

- Être sorti de formation initiale ou continue de niv. VI ou V (**maîtrise des savoirs de base**) ;
- N'avoir aucune contre indication médicale à la pratique du métier ;
- Avoir une première expérience significative dans le domaine de la restauration ;
- Supporter les horaires décalés et être mobile ;
- Avoir un projet professionnel réaliste et réalisable ;
- Avoir le sens du relationnel, du travail en équipe.

CONTENU

- Accueil/intégration
- Confirmation du choix professionnel (module PREP)
- Connaissance du secteur professionnel
- Pratique professionnelle : mise en place et réalisation de service
- Technologie professionnelle : vocabulaire, matériel, locaux et équipements
- Connaissance des boissons, vins et spiritueux
- TPRO : environnement professionnel, attitudes et comportements ;
- Commercialisation et marketing ;
- Outils numériques du métier ;
- Hygiène et sécurité (dont passage du SST) ;
- Anglais de la restauration ;
- Citoyenneté, laïcité et valeurs de la république ;
- Accompagnement vers l'emploi ;
- Périodes d'application en milieu professionnel (stages pratiques en entreprise)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de travaux en groupe et individualisés
- Mises en situations professionnelles (restaurant d'application)
- Études de cas pratiques et apports théoriques
- Immersion en entreprise (4 semaines)

VALIDATION

- Attestation d'acquis de compétences professionnelles
- Attestation de formation

INTERVENANTS

Formateurs spécialisés du Greta Vivarais Provence, du Lycée Hôtelier de Largentière et de l'association A.I.M.E.

CONTACTS

AGENCE DE VALS LES BAINS : 04.75.38.59.11

CONTACT AIME : 04.75.39.96.33