

Pour intégrer ce parcours de formation

- Vous devez prendre contact avec votre référent qui pourra vous orienter sur cette action
 - ⇒ Votre conseiller Mission Locale
 - ⇒ Votre référent insertion
 - ⇒ Votre conseiller Pôle Emploi
 - ⇒ Votre conseiller Cap Emploi
- Vous serez alors convié(e) à une demi-journée d'**information** pour vous expliquer en quoi consiste la formation.
 - ⇒ **Lundi 25 février 2019 à 9h00 dans les locaux de AIME**
Zone commerciale Les Vernades à Rosières (après Lidl et à côté de Simply Fit)
- Par la suite, vous serez reçu(e) en entretien individuel pour vérifier votre motivation à travailler un projet d'insertion professionnelle.
Vous serez ensuite informé(e) du résultat de votre candidature.

Si vous entrez en formation, il vous faudra alors :

- Remplir un dossier administratif et nous apporter les pièces justificatives demandées. Cela vous permettra de percevoir une indemnité financière versée par l'Agence de Services et de Paiement (ASP) ou Pôle emploi selon votre situation.
- Vous organiser pour être présent en formation les :
 - ⇒ Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi
 - ⇒ de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h (sous réserve de modification)

Statut du participant : Stagiaire rémunéré de la formation professionnelle

Action financée par :



Former pour l'emploi

Formation au **SERVICE** en restauration

Un job pour la saison !

ROSIERES / LARGENTIERE

Du 4 mars au 5 juin 2019

3 mois ^{1/2} dont 4 semaines en entreprise

Organisme de formation **A.I.M.E.**
Agir, Innover, Mobiliser, Essaimer

Les Vernades

07260 ROSIERES

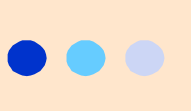
Tél. 04 75 39 96 33 - Mail : aime@emploi-formation.org
www.aime-emploi-formation.org

Organisme de formation enregistré sous le n°82 0700661 07 auprès du Préfet de Région.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Préparation serveur(se) & Qualification professionnelle service
PREP SERV 1 ROS

MAJ 07 02 2019

Marché Ateliers service restauration - FPE - Lot. 18



Contenu de la formation

Un job pour la saison !

Objectifs

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

Pré-requis

- Être sorti de formation initiale ou continue de niveau 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.

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)

Matériel à prévoir

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

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)

Validation

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