



HABILITATIONS DANS LES MÉTIERS DE SERVICES ET ASSISTANCE VIENNE

Outils de service et Assistance

Compléter une qualification et/ou une expérience professionnelle en développant des compétences opérationnelles dans le secteur de l'Hôtellerie Restauration

- Consolidation des compétences, connaissances et des postures professionnelles en amont d'emploi direct ou de qualifications telles que le CAP ou le TP Cuisinier, le CAP commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant, le TP Employé d'étage ..
- Débouchés : les métiers de cuisiniers, serveurs, employés d'étage, réceptionnistes ...



Public visé

- Tout public à la recherche d'un emploi dans le secteur Hôtellerie Restauration Tourisme et désireux de consolider et de renforcer ses compétences et connaissances par des apports opérationnels pour occuper rapidement un poste
- Personne en situation de handicap : nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation



Durée

Pour les demandeurs d'emploi

Cette formation est réalisée en alternance Centre/Entreprise :

- 280 heures sur 8 semaines – Alternance 210 heures en centre de formation et 70 heures en entreprise



Contacts

Site de Poitiers

Sabine TOMASZEWSKI
stomaszewski@mdf86.net
05 49 37 80 90

Sites de Loudun et Montmorillon

Cécile FOUILLET
cfouillet@mdf86.net
06 28 62 49 06

www.poitiers.cci.fr

Voie d'accès : Alternance Formation continue Demandeurs d'emploi VAE

Pré-requis

- Bonne maîtrise des savoirs de base : lire, écrire, compter.

Activités professionnelles en entreprise

En fonction des objectifs et projets métiers de chacun et des lieux de stage

Conditions d'inscription

Pour les demandeurs d'emploi :

- Inscription à Pôle Emploi.
- Pour les demandeurs d'emploi non-inscrits, l'inscription à Pôle Emploi sera nécessaire



HABILITATIONS DANS LES MÉTIERS DE SERVICES ET ASSISTANCE VIENNE - OUTILS DE SERVICE ET ASSISTANCE



Validation

Attestation de compétences
Attestation de formation



Coût de la formation

Formation financée par la Région Nouvelle Aquitaine dans le cadre du PRF



Date de session

Loudun

du 25 avril au 21 juin 2022

Information collective : jeudi 7 avril 2022

Montmorillon

du 4 avril au 1 juin 2022

Information collective : 16 mars 2022



Lieu de la formation

Site de Poitiers

Maison de la Formation
ZI de la République - 120 rue du Porteau
86000 Poitiers

Site de Loudun

Espace Formation
1 avenue de la Coopération
86200 Loudun

Site de Montmorillon

Immeuble Eco espace - 70 rue de Concise
86500 Montmorillon



Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre

projet de formation, contactez directement notre référent handicap : cciv-formation-handicap@mdf86.net

Programme et contenu

- Module 1 : Accueil et intégration
- Module 2 : Sensibilisation aux compétences transverses – savoir-être
- Module 3 : Confiance en soi / estime de soi
- Module 4 : Techniques de recherche d'emploi
- Module 5 : Mobilité
- Module 6 : Compétences complémentaires en Restauration et Hôtellerie
 - Connaissance des secteurs professionnels (restauration traditionnelle, collective, restauration rapide, Hôtellerie, Tourisme/loisir...) et des métiers (Cuisine, salle, bar, réception, étages, chambres, ..)
 - Communication professionnelle (travail en équipe et commercialisation)
 - Mathématiques appliquées : masses, capacités, conversions, mesures, proportions, pourcentage
 - Sensibilisation gestes et postures,
 - Sensibilisation au développement durable et au tri des déchets
 - Vocabulaire professionnel,
 - Matériel, outils, produits
 - Hygiène, sécurité alimentaire, protocoles de nettoyage, HACCP
 - Organisation et planification de son activité
 - Approvisionnement, gestion des stocks, inventaire
 - Les fiches techniques, les états de réservation, les bons de commandes
 - Les encaissements
 - Apports technologiques de base (cuisine, salle, bar, réception... selon les demandes)
 - Histoire et valeurs du secteur Hôtellerie, Restauration, Tourisme
- Entreprise : période de 2 semaines

Nos points forts

- Notre expertise dans les métiers du secteur Café Hôtel Restaurant Tourisme Loisirs et l'apprentissage depuis plus de 30 ans
- Une équipe pédagogique constituée de professionnels
- Une équipe à votre disposition pour votre recherche d'entreprises

Poursuite d'études

- CAP Cuisine
- Titre Professionnel Cuisinier
- CAP CS HCR
- Titre Professionnel Employé d'étage en Hôtellerie
- CAP Production et service en restaurations (CAP) (ex Agent polyvalent de restauration)

Débouchés professionnels

- Les métiers de cuisiniers, serveurs, employés d'étage et réceptionnistes



CCI VIENNE FORMATION

120, rue du Porteau BP 495 - 86012 POITIERS Cedex
Tél : 05 49 37 44 50 E-mail : cciv.formation@mdf86.net
N° déclaration d'activité : 54860109086



www.poitiers.cci.fr/formation

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA VIENNE

Siège social : 7 Avenue du Tour de France
CS 50146 Chasseneuil - 86961 Futuroscope Cedex
Tél : 05 49 60 98 00
SIRET 18860003500144