



FARE 16

CENTRE DE FORMATION

CQP RECAPE

(Reconnaissance d'aptitude à l'emploi)

Le métier :

Selon les cas, l'employé de l'Industrie hôtelière exercera des fonctions en service des étages, service en salle, service en café-bar-brasserie ou comme aide de cuisine ou agent de restauration. Son activité pourra être répartie entre plusieurs de ces fonctions. L'activité s'exerce dans un établissement de l'Industrie Hôtelière : hôtel, café, restaurant, cafétéria, restaurant de collectivité. Selon la taille et/ou la catégorie de l'établissement, l'employé de l'Industrie Hôtelière travaille seul ou en équipe. Il peut travailler la nuit.

Public et Pré-requis :

Formation « tous publics »
Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter).

Durée :

A définir en fonction du profil du candidat (expérience et niveau scolaire)

Effectif :

Session organisée à partir de 6 inscriptions.

Coût :

Nous contacter pour établir un devis adapté à vos besoins.

Prise en charge :

- * Compte personnel de formation
- * AGEFIPH
- * Pôle emploi
- * Période de professionnalisation

Validation :

Certificat de Qualification Professionnelle
Attestation de fin de formation

Lieu :

Centre de Formation FARE 16
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier
16, allée Jean Pierre Gault
16710 SAINT YRIEIX

Objectif de l'action :

- * Découvrir les métiers et les différents postes de travail du secteur de l'hôtellerie - restauration en cuisine et en service.

Programme :

Savoirs professionnels :

- * Adaptation du contenu en fonction de la spécialisation choisie par le stagiaire
- * Production culinaire, service en salle, service en brasserie-café, restauration collective.

Savoirs technologiques :

- * Connaissance des différents types de restauration
- * Communication et relation clients
- * Connaissance des locaux et équipements : cuisine et salle
- * Connaissance des boissons et mets
- * Hygiène et sécurité alimentaire
- * Nutrition.

Savoirs généraux :

- * Connaissance de l'entreprise
- * Initiation économique, juridique, commerciale et sociale.

Méthodes pédagogiques :

Formation en groupe - Face à face pédagogique- atelier pratique
Formation en présentiel sur un rythme temps plein.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

Supports pédagogiques et fiches techniques. Plateaux techniques en cuisine et service équipés en matériels. Matières d'œuvre fournies.

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action :

Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...)
Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.