



LIEU DE LA FORMATION

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE BIARRITZ
2 RUE FRANCIS JAMES
64200 BIARRITZ

PUBLIC CONCERNÉ

Demandeur d'emploi

PRÉ-REQUIS

- Avoir validé son projet
- Maîtriser les savoirs et comportements de base de la profession

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Une Promotion Chaque Année

- Durée variable: Env. 3 Mois 1/2



MODALITÉS DE FINANCEMENT

Financement Région

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- 🔹 Réceptionner, contrôler et stocker les denrées 🔹 Mettre en place les produits et matériels
- 🔹 Approvisionner le bar 🔹 Remettre en état les locaux, les équipements
- 🔹 Accueillir le client 🔹 Créer l'ambiance de l'établissement
- 🔹 Conseiller le client 🔹 Réaliser, créer des boissons (mixologie)
- 🔹 Facturer et encaisser 🔹 Animer une équipe
- 🔹 Veiller à la sécurité de l'établissement
- 🔹 Intervenir à titre préventif après repérage des conduites addictives et agressives

REUNIONS D INFORMATION TOUTES FORMATIONS : ➔ [Inscrivez vous ici](#)

GRETA-CFA de Bayonne
18 avenue du Marechal Soult

CONTENU DE LA FORMATION

- **Pratique professionnelle**
- **BLOC 1:** Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- **BLOC 3:** Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- **BLOC 4:** Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- **BLOC 5:** Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- **BLOC 6:** Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles.
- **BLOC 7:** Effectuer un service en salle traditionnel
- **Acquisition de compétences transversales**
- Développement durable ➤ HACCP
- Sauveteur secouriste du travail ➤ Techniques de recherche d'emploi
- **Stage en milieu professionnel**
- Suivi et accompagnement vers l'insertion professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation + Épreuve en fin de formation
🎓 Formation qualifiante validée par la CNPE de l'Industrie Hôtelière

CONDITIONS D'ADMISSION

- 🔹 Sur dossier et entretien de sélection

PROFIL DES INTERVENANTS

Équipe pédagogique constituée d'actuels ou d'anciens professionnels

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU PAYS BASQUE

Sacha BOMASSI
Conseiller en Formation
Continue
sacha.bomassi@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 52 25 25

Cécile DIRIBARNE
Coordinatrice Hôtellerie
Restauration
cecile.diribarne@greta-cfa-
aquitaine.fr
06.09.14.81.01

Stéphane GUIDI
Assistant de formation
stephane.guidi@greta-cfa-
aquitaine.fr
09 71 04 64 38