



LIEU DE LA FORMATION

RESTAURANT D'APPLICATION HARRI
EDER
18 AVENUE MARÉCHAL SOULT
64100 BAYONNE

PUBLIC CONCERNÉ

Tout Public

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

➤ Durée variable: 6 à 9 mois
selon la nature du projet
professionnel

➤ Soit entre 505h et 1800h

HARRI EDER

Restaurant d'application

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- PRO-A (ex Période de PRO)

FRAIS DE CANDIDATURE

360€

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Servir à table, en autonomie ou sous la direction d'un responsable.

REUNIONS D INFORMATION sur nos FORMATIONS en HOTELLERIE RESTAURATION 2024:

➔ Inscrivez vous ici

GRETA-CFA de Bayonne
18 avenue du Marechal Soult

CONTENU DE LA FORMATION

➤ Enseignement Professionnel en centre de formation

- **BLOC 1:** Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement
 - ◆ Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire
 - ◆ Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
 - ◆ Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing
 - ◆ Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité
- **BLOC 2:** Réaliser l'accueil et le service à table des clients
 - ◆ Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée
 - ◆ Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels
 - ◆ Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur
 - ◆ Préparer et effectuer les opérations d'encaissement
- **BLOC 3:** Réceptionner et stocker des marchandises
 - ◆ Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
 - ◆ Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production
 - ◆ Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
 - ◆ Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises
 - ◆ Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises

CONDITIONS DE FORMATION

Formation individualisée CONTINUE ou en ALTERNANCE

Parcours adapté aux connaissances déjà acquises et aux objectifs de chacun
Formation dispensée au sein de notre restaurant d'application HARRI EDER

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation + Épreuve en fin de formation

🎓 Formation Qualifiante validée par la CNPE de l'Industrie Hôtelière

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

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