Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

ALTERNANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CAP

Niveau mise à : option restauration et hébergement objectif: equivalent cap 3

Une formation CCI HAUTS-DE-FRANCE proposée à

BEAUVAIS
LAON

Pré-requis

Baccalauréat

Durée et rythme

1 an
1 semaine en centre / 2 semaines en entreprise

Voie de formation

Contrat d'Apprentissage
Contrat de Professionnalisation
Statut Etudiant*
Autres conventions**

Tarif de la formation

Finançable et rémunérée***

*proposé par certains de nos établissements
** CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle
***Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

Objectifs de la formation

Obtenir une large information sur les divers domaines couverts par l'hôtellerie-restauration par la découverte du monde professionnel Saisir les caractéristiques essentielles du travail d'un professionnel du secteur Se munir d'un ensemble de savoirs, savoir-faire et comportements essentiellement en restauration et hébergement Développer ses facultés d'adaptation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Mix Learning

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en cours de formation en CFA et en entreprise

Les + de la formation

Dynamique de groupe favorisant l'apprentissage
Des professionnels qui vous transmettent leur passion du métier dans un esprit de partage et de convivialité
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

Perspectives et débouchés

Employé de restaurant - Serveur - Barman -

Employé d'étage -

Modalités et délai d'accès

MODALITES

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

ALTERNANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CAP

Vos centres

BEAUVAIS
03.44.79.80.26
LAON
03.23.27.00.10

Programme de la formation

Bloc 1 - Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités

Bloc 2 - Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en oeuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en oeuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et respectant les usages de la profession

86%
DE REUSSITE
AUX EXAMENS

88%
DE TAUX
DE SATISFACTION

Retrouvez toutes nos formations sur :
laho-formation.fr

Document généré le 11/2024

Envie d'en savoir plus sur cette formation ?

Contactez-nous aux numéros et mails au verso de ce document.