



PRESENTATION DU METIER

Assurer un service complet : mise en place, accueil de la clientèle, conseil sur le choix des plats et des boissons, découpes devant le client, service des mets et des boissons.

Entretien des locaux et des équipements.

Accueillir le client et mettre en œuvre les autres phases de la vente jusqu'à l'encaissement

Savoir être :

- Tenue correcte
- Hygiène corporelle
- Relationnel : courtoisie, convivialité
- Ecoute : discrétion, mémoire
- Résistance physique et nerveuse : aisance gestuelle, rapidité

Contraintes : travailler le week-end et les jours fériés, horaires décalés

Emplois visés : Serveur (se), commis (e) de restaurant

PUBLICS

Jeunes sans emploi de 16 à 26 ans non révolus et adultes demandeurs d'emploi voulant accéder à une première qualification ou améliorer leur qualification professionnelle, bénéficiaires d'un contrat d'accès à la qualification délivré par les prescripteurs

PRE-REQUIS

- Posséder le niveau d'enseignement général nécessaire à la préparation du CAP
- Avoir une bonne présentation et le sens du contact
- Aimer travailler en équipe, être organisé et à l'écoute de la clientèle
- Motivation pour le métier et projet professionnel confirmé

CONTENUS

Domaine Professionnel

Travaux pratiques de restaurant, technologie professionnelle

Hygiène alimentaire

Sciences appliquées à la restauration

Connaissance de l'entreprise et de son environnement : économique, juridique et social

Prévention Santé Environnement

Domaine Généraux

Français, Histoire et géographie

Mathématiques et sciences physiques

Anglais

Initiation à l'informatique et Techniques de Recherche d'Emploi

DEROULEMENT DE LA FORMATION

Du 27/09/2012 au 05/07/2013 – 1323 heures soit 833 en centre et 490 en entreprise

CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats voient leur candidature évaluée sous la forme d'un test écrit (maths, français, anglais et technique) et d'un entretien individuel

CONDITIONS PARTICULIERES

Aucune

LIEU ET MODALITE D'INSCRIPTIONS

NOM de la structure : Le CANA

Adresse : **514 chemin de la Madrague-Ville 13015 MARSEILLE**

☎ : **04.91.65.85.20**

📠 : **04.91.65.85.27**

E-mail : formation@lecana.asso.fr

Personne à contacter : **Monsieur Marc Chayvialle**

Informations collectives le matin à 9h00 précises suivant planning : les 28/08, 30/08, 03/09, 05/09, 07/09, 10/09 et 13/09

Puis accueil sans RDV tous les matins à 9 h et tous les après-midi à 13 h30 jusqu'au démarrage de la formation

Le bénéficiaire doit se présenter avec sa fiche de prescription formalisée

Métro Direction Bougainville (ligne 2)

Depuis Bougainville prendre le Bus N° 70, Arrêt piscine municipale