



PRESENTATION DU METIER

Assurer la mise en place, la préparation, le service des boissons, des préparations spécifiques et des mets dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Entretien des locaux et des équipements

Participer à l'approvisionnement et au stockage des marchandises

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), Limonadier, Employé (e) de bar

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

Pratique professionnelle : préparation et distribution (tenue de postes, mise en place et service des boissons spécifiques). Vente et communication (préparation commerciale à l'information des boissons et des mets, accueil, suivi clientèle, profil général, communication)

Technologie professionnelle : réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

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 28/06/2013 – 1290 heures soit 800 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