

AGENCE
DE LA DORDOGNE
Périgueux


























AGENCES
DE LA GIRONDE
Bordeaux – Eysines
Lormont - Talence

AGENCE
DES LANDES
Dax

AGENCE
DU LOT-ET-GARONNE
Marmande

AGENCES
DES PYRÉNÉES
ATLANTIQUES
Anglet - Pau

INTITULÉ DE LA FORMATION	BP Art du Service et Commercialisation en Restauration	
BÉNÉFICIAIRE	Statut : Jeune de moins de 30 ans (pas de limite d'âge en cas de RQTH)	
TYPE D'ACTION	<input type="checkbox"/> Action de Formation	<input checked="" type="checkbox"/> Formation par Apprentissage
LIEU(x) DE FORMATION	Lycée Haute-Vue de Morlaàs, 1 avenue des Cimes 64160 Morlaàs.	
DATES	Date de début : 13/09/2021	Date de fin : 30/06/2023
DURÉE	840 heures sur 2 ans.	
PRÉ-REQUIS	Niveau 3 (ex niv V) CAP commercialisation et service en HCR (hôtel, café, restaurant).	
COMPÉTENCES VISÉES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné. Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition. Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donné. Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère de la réservation à la prise de congé. Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise. Organiser et préparer le service. Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service. Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle. Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe. Gérer son parcours professionnel. Reprendre ou créer une entreprise.	
CONTENU	Conception et organisation de prestations de restauration, Commercialisation et service, Gestion de l'activité de restauration, Langue vivante étrangère, Arts appliquées à la formation, Expression française et connaissance du monde.	
NOMS & QUALIFICATIONS DES FORMATEURS	<p><u>CAPDEROU Corinne</u> : maîtrise en anglais et formatrice depuis 1999 au CFA.</p> <p><u>DOS SANTOS Carla</u> : master professionnel techniques bio-industrielles et 13 ans d'enseignement en biotechnologies.</p> <p>Formatrice en PSE (prévention santé environnement) et sciences appliquées depuis 2014.</p> <p><u>LEROUX Delphine</u> : Bac+2 - Titre professionnel de gestionnaire d'unités commerciales ; 20 ans d'expérience professionnelle dans la vente et 3 ans d'expérience en formation économie et gestion.</p> <p><u>OTT-GRANGE Nicolas</u> : AMTHR (assistant manager tourisme hôtellerie restauration) et 10 ans d'expérience professionnelle dans le service en hôtellerie restauration et formateur en service HCR au CFA depuis 2018.</p> <p><u>PAULET Romuald</u> : DNAT obtenu en 1991 et concours PLP2 arts appliqués, enseignant titulaire depuis 1995.</p> <p><u>PUJOL Lisa</u> : BTS hôtellerie et 6 ans d'expérience professionnelle dans le service en hôtellerie restauration et formatrice en service HCR depuis 2014 au CFA.</p> <p><u>VIGNEAU Jean-Pierre</u> : maîtrise géographie ; 14 ans maître auxiliaire en français et histoire-géographie et formateur au CFA en français, histoire-géographie et EEJ (environnement économique et juridique) depuis 2000.</p> <p><u>VINCENDEAU Geneviève</u> (Espagnol) : maîtrise espagnol et formatrice depuis 1994 en CFA.</p>	

<p>MODALITÉS PÉDAGOGIQUES</p>	<p>Niveau de la formation : Niveau 4 Baccalauréat (ex IV)</p> <p>Modalité de déroulement : Présentielle</p> <p>Autre modalités : <input checked="" type="checkbox"/> Formation Groupe <input type="checkbox"/> Entrée/sortie permanentes <input type="checkbox"/> Entrée/sortie séquencée <input type="checkbox"/> Autoformation accompagnée <input checked="" type="checkbox"/> Accompagnements individualisés selon les candidats.</p> <p>Période de Formation en Milieu Professionnel (stage) : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non</p> <p>Cycle de l'alternance Centre/Entreprise : Alternance mensuelle</p> <p>Modalités de recrutement : Sur Dossier</p> <p>Positionnement initial : <input checked="" type="checkbox"/> Entretien <input checked="" type="checkbox"/> Tests <input type="checkbox"/> Mise en situation <input type="checkbox"/> Formulaire préalable à compléter</p> <p>Technique(s) : <input checked="" type="checkbox"/> Pédagogie par objectifs <input checked="" type="checkbox"/> Pédagogie active <input checked="" type="checkbox"/> Alternance théorie /pratiques <input checked="" type="checkbox"/> Mise(s) en situation <input checked="" type="checkbox"/> Plateaux-Techniques <input type="checkbox"/> Logiciels appropriés <input checked="" type="checkbox"/> Analyses de pratiques <input checked="" type="checkbox"/> Entraînements intensifs (BP blanc) <input type="checkbox"/> Classes virtuelles <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation(s), Auto-évaluation(s) et Remédiation(s) <input type="checkbox"/> Cliquez ici pour Ajouter une technique</p>				
<p>MODALITÉS D'ÉVALUATION CERTIFICATION</p>	<p>Modalité(s) d'évaluation : Diplôme en CCF et Epreuves Ponctuelles</p> <p>Niveau de formation à la sortie (pour les formations certifiantes) : Niveau 4 (ex IV)</p>				
<p>DISPOSITIF(S) DE FINANCEMENT</p>	<p>Contrat d'apprentissage</p>				
<p>CONSEILLERS RÉFÉRENTS</p>  <p>Référencement N°0019359</p>	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="411 1384 896 1550"> <p><input type="checkbox"/> Conseiller en Formation Continue Nom Prénom   prénom.nom@greta-cfa-aquitaine.fr</p> </td> <td data-bbox="976 1384 1505 1550"> <p><input type="checkbox"/> Conseiller Apprentissage MASSANES Bernard  0559308720  bernard.massanes@greta-cfa-aquitaine.fr</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="411 1594 896 1760"> <p><input checked="" type="checkbox"/> Référent administratif VIGNAU Pascale  0559330251/0619640996  pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr</p> </td> <td data-bbox="976 1594 1505 1760"> <p><input type="checkbox"/> Assistant administratif LAVACHERY Nicolas  0559330251  nicolas.lavachery@greta-cfa-aquitaine.fr</p> </td> </tr> </table>	<p><input type="checkbox"/> Conseiller en Formation Continue Nom Prénom   prénom.nom@greta-cfa-aquitaine.fr</p>	<p><input type="checkbox"/> Conseiller Apprentissage MASSANES Bernard  0559308720  bernard.massanes@greta-cfa-aquitaine.fr</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Référent administratif VIGNAU Pascale  0559330251/0619640996  pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr</p>	<p><input type="checkbox"/> Assistant administratif LAVACHERY Nicolas  0559330251  nicolas.lavachery@greta-cfa-aquitaine.fr</p>
<p><input type="checkbox"/> Conseiller en Formation Continue Nom Prénom   prénom.nom@greta-cfa-aquitaine.fr</p>	<p><input type="checkbox"/> Conseiller Apprentissage MASSANES Bernard  0559308720  bernard.massanes@greta-cfa-aquitaine.fr</p>				
<p><input checked="" type="checkbox"/> Référent administratif VIGNAU Pascale  0559330251/0619640996  pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr</p>	<p><input type="checkbox"/> Assistant administratif LAVACHERY Nicolas  0559330251  nicolas.lavachery@greta-cfa-aquitaine.fr</p>				