



offres d'emploi
Zoom
métiers
inspiration

formation
découverte
opportunités

/ Hôtellerie, Restauration
en Occitanie

du 12 au 28 mai 2021



CATALOGUE DE FORMATIONS

Services en salle et bar



Aude (11)

SAS H&C CONSEIL

NARBONNE

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Serveurs, les techniques professionnelles et fondamentaux du service en restauration

10 minimum, 15 maximum

Accueil/point situation et évaluation des compétences | Rappel des règles d'hygiène en restauration | Délivrance attestation HACCP DRAAF | Accueil et communication clientèle | Conseil et commercialisation | Connaissances des produits du terroir et du patrimoine régional | Posture comportement et attitude au poste de travail | Travail en équipe | Mise en situation pratique des gestes professionnels | Gestes barrières/protocoles sanitaires

70h, temps plein

Mai-Juin 2021



Aveyron (12)

GRETA MIDI-PYRÉNÉES NORD

MILLAU

Nom de la formation :
Effectif de la formation :
Contenu de formation :

Les gestes professionnels de l'hôtellerie/restauration

8 minimum, 12 maximum

Accueil/positionnement (point situation individuelle) | Apports théoriques liés au métier | Les gestes barrières et protocoles sanitaires en hôtellerie/restauration | Rappel des règles de l'hygiène alimentaire | Mises en situations pratiques avec remise à niveau des gestes professionnels | Evaluation et Bilan.

Durée et rythme de formation :
Date de formation :

70h, temps plein
Mai - Juin 2021



Gard (30)

SAS H&C CONSEIL

NÎMES

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Serveurs, les techniques professionnelles et fondamentaux du service en restauration

10 minimum, 15 maximum

Accueil/point situation et évaluation des compétences | Rappel des règles d'hygiène en restauration | Délivrance attestation HACCP DRAAF | Accueil et communication clientèle | Conseil et commercialisation | Connaissances des produits du terroir et du patrimoine régional | Posture comportement et attitude au poste de travail | Travail en équipe | Mise en situation pratique des gestes professionnels | Gestes barrières/protocoles sanitaires.

70h, temps plein

Mai-Juin 2021



Haute-Garonne (31)

GRETA MP CENTRE

TOULOUSE

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Les fondamentaux de la relation client

12 personnes

Connaître les mécanismes psychologiques liés à l'accueil | Comprendre l'impact de l'image sur la fréquentation de la clientèle | Identifier les besoins de la clientèle | Acquérir des techniques de ventes éprouvées | Sensibiliser à l'hygiène : le protocole sanitaire COVID-19 des CHR.

35h, temps plein

Juillet 2021



Hérault (34)

LE COURS JULES VERNE

AGDE

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Rappel des connaissances de base et mise en situation

6 minimum, 12 maximum

Journée 1 : Accueil / Gestes Barrières / protocoles sanitaires/Hygiène des locaux / Rappel des notions d'accueil clientèle en Français et en Anglais | Journée 2 : Mise en place en salle /Rappel des connaissances de base des produits (Vins et son service, apéritifs, fromages) / Organisation du travail en salle/ prise de commande/ Prise de congé / service étage petit déjeuner | Journée 3 : Réalisation des techniques de base en Pratique Professionnelle | Journée 4 : Mise en situation professionnelle / Vente additionnelle | Journée 5 : Synthèse des difficultés rencontrées / Positionnement au poste de travail.

Durée et rythme de formation :

35h, temps plein

Date de formation :

Mai – Juin 2021

PURPLE CAMPUS BÉZIERS

BÉZIERS

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Organisation d'un service en salle

6 minimum, 8 maximum

Mise en place carte et menu | Accueil client et prise de congés | Argumentation carte/ menu | Vente additionnelle des boissons froides et chaudes | Échange en LV anglais sur du vocabulaire HR | Organisation d'un service de 30 à 40 couverts selon procédures sanitaires | Procédures sanitaire en vigueur sur le secteur HR | Préparation des boissons froides et chaudes selon commande en limonade | Service à l'assiette gastro/ brasserie.

Durée et rythme de formation :

35h, temps plein

Date de formation :

Juin 2021



GRETA HO

BEZIERS

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Entraînement sur les notions basiques pour un serveur

10 minimum, 15 personnes

Objectifs : Consolider les techniques de service et les connaissances en restauration à travers différentes mise en situation

Thème 1 : Les différentes techniques de service en restaurant (la mise en place, le port des assiettes, le nappage etc...) | Thème 2 : La gestion de la clientèle (prise de commande, l'argumentation commerciale, la vente additionnelle, la relation client) | Thème 3 : Le bar (service des BRSA, ABA/ABV, les principaux cocktails, les boissons chaudes) | Thème 4 : La sommellerie (les règles de service, les accords mets et vin simple)

Durée et rythme de formation :

28h, temps partiel

Date de formation :

les 1, 2, 8, 9/06/2021 : 8h30-12h30 et 13h30-16h30

PURPLE CAMPUS MONTPELLIER

MONTPELLIER

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Organisation d'un service en salle

6 personnes

Mise en place carte et menu | Accueil client et prise de congés | Argumentation carte/ menu | Vente additionnelle des boissons froides et chaudes | Échange en LV anglais sur du vocabulaire HR | Organisation d'un service de 30 à 40 couverts selon procédures sanitaires | Procédures sanitaire en vigueur sur le secteur HR | Préparation des boissons froides et chaudes selon commande en limonade | Service à l'assiette gastro/ brasserie.

Durée et rythme de formation :

70h, temps plein

Date de formation :

Juin 2021



SAS H&C CONSEIL

MONTPELLIER

Nom de la formation :	Serveurs, les techniques professionnelles et fondamentaux du service en restauration
Effectif de la formation :	10 minimum, 15 maximum
Contenu de formation :	Accueil/point situation et évaluation des compétences Rappel des règles d'hygiène en restauration Délivrance attestation HACCP DRAAF Accueil et communication clientèle Conseil et commercialisation Connaissances des produits du terroir et du patrimoine régional Posture comportement et attitude au poste de travail Travail en équipe Mise en situation pratique des gestes professionnels Gestes barrières/protocoles sanitaires.
Durée et rythme de formation :	70h, temps plein
Date de formation :	Mai – Juin 2021

GRETA-CFA MONTPELLIER LITTORAL

SÈTE

Nom de la formation :	Remise à niveau gestes professionnels/ Entretien
Effectif de la formation :	10 minimum, 12 personnes
Contenu de formation :	Assurer l'accueil, la commercialisation des mets et des boissons Prendre les commandes et assurer le service des mets et des boissons/Installer, valoriser les espaces clients Participer aux opérations de facturation et d'encaissement.
Durée et rythme de formation :	84h, temps partiel
Date de formation :	Juin 2021



Lot (46)

GRETA MIDI PYRENEES NORD

SOUILLAC

Nom de la formation :	Accueil/positionnement (point situation individuelle)
Effectif de la formation :	10 minimum, 12 maximum
Contenu de formation :	Apports théoriques liés au métier Les gestes barrières et protocoles sanitaires en HCR Mises en situation pratique avec remise à niveau des gestes professionnels Evaluation et Bilan
Durée et rythme de formation :	70h, temps partiel avec entrée périodique
Date de formation :	Juin 2021

FIGEAC

Nom de la formation :	Accueil/positionnement (point situation individuelle)
Effectif de la formation :	10 minimum, 12 maximum
Contenu de formation :	Apports théoriques liés au métier Les gestes barrières et protocoles sanitaires en HCR Mises en situation pratique avec remise à niveau des gestes professionnels Evaluation et Bilan
Durée et rythme de formation :	70h, temps partiel avec entrée périodique
Date de formation :	Juin 2021



Hautes-Pyrénées (65)

PURPLE CAMPUS TARBES

TARBES

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Gérer la relation client restaurant

8 minimum, 14 maximum

MA3 : Prendre en charge le client tout au long du service - Commercialisation des produits | MB2 : Gérer l'activité du bar, créer des cocktails | MB3 : Commercialiser la sommellerie | MB4 : Promouvoir des mets et des boissons en maîtrisant les techniques et méthodes de service | MB5 : Assurer le bon déroulement du service.

56h, temps plein

du 17/05/2021 au 27/05/2021 ou du 31/05/2021 au 09/06/2021



Pyrénées-Orientales (66)

ACADEMIE LAX

PERPIGNAN

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Accueil client

8 minimum, 16 maximum

Savoir participer à l'accueil client, savoir renseigner, diriger, informer...

De 35h, temps plein

Mai - Juin 2021

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Maitriser les différents types de service

8 minimum, 16 maximum

Connaissance des boissons et des produits.

De 35h, temps plein

Mai - Juin 2021

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Savoir organiser le poste bar

8 minimum, 16 maximum

Connaitre les produits, préparer et servir les produits

De 35h, temps plein

Mai - Juin 2021



AFPA PERPIGNAN-RIVESALTES

RIVESALTES

Nom de la formation :	Maîtriser la mise en place d'un service
Effectif de la formation :	10 minimum, 14 maximum
Contenu de formation :	Rappel HACCP et Règles Sanitaires liées à la COVID. Nettoyage salle et préparation pour la mise en place du service Point avec la cuisine sur les menus Accueil des clients Prise de commande Service en salle Bar Encaissement...
Durée et rythme de formation :	35h, temps plein
Date de formation :	du 25/05/2021 au 09/07/2021

PURPLE CAMPUS PERPIGNAN

PERPIGNAN

Nom de la formation :	Les essentiels de la cuisine et mise en application
Effectif de la formation :	1 minimum, 8 maximum en entrée/sortie permanente
Contenu de formation :	Organisation des prestations HCR (approvisionnement, livraison, stockage) Accueil (Français et langue étrangère, rappel des règles d'hygiène, de sécurité et de santé + respect de l'environnement, rappel de la tenue et des codes professionnels) Commercialisation et Services HCR (préparation de la salle, relation client, prise en charge du client jusqu'à son départ, présentation des supports de vente + vente additionnelle, prise de commande, gestion d'une suite, facturation, encaissement).
Durée et rythme de formation :	35h, temps plein
Date de formation :	Mai – Juin 2021

SERVICES EN SALLE & BAR



BOULOU

Nom de la formation :

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

Les essentiels de la cuisine et mise en application

1 minimum, 5 maximum en entrée/sortie permanente

Mise en place | Accueil | Prise de commande | Assurer le service | Relation avec la clientèle | Gérer une suite | Départ client | Sommellerie.

28h, temps partiel

Mai - Juin 2021