

Présentation de notre organisme de formation

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formé·e·s et mis·es en situation concrète pour être opérationnel·le·s le plus rapidement possible et favoriser ainsi un accès/retour à l'emploi sur la base d'une expérience significative.

PROGRAMME

Accueil et Accompagnement : Assurer la réussite de votre parcours de formation et le retour à l'emploi à l'aide de la TRE (techniques de recherche d'emploi)

HACCP : Appréhender les risques de contamination et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité

Technologie/ Bar : développer votre culture professionnelle et maîtriser le vocabulaire technique.

Service en salle: Accueil du client, prendre la commande, présentation de la note, vérifier la satisfaction client.

Anglais professionnel : acquérir les bases d'une conversation en anglais

Travaux Pratiques : Mise en place de la salle et dressage des tables, décoration florale, accueil et installation du client. Prise de commande et relation avec la cuisine.

Stage en entreprise d'un mois : Transposer vos compétences acquises en formation et vous faire connaître.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Les semaines de formation s'organisent autour d'un rythme bien défini : Tous les travaux pratiques sont précédés d'une séance de technologie et d'ORT. Tout au long de la formation un travail sur la recherche d'emploi est effectué lors des séances de TRE.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'ACTION

Les évaluations sont centrées sur la maîtrise des gestes professionnels. Après l'épreuve pratique, un jury, constitué de professionnels du métier visé par le titre professionnel, se prononce, après un entretien final avec le candidat.

Le jury peut accorder tout ou partie du titre professionnel.

LA FORMATION EST SANCTIONNÉE PAR :

- Un titre professionnel de niveau 3
- Un bilan de formation
- Un questionnaire de satisfaction

OBJECTIFS :

Effectuer le service en salle de restaurant depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état de la salle

PUBLICS :

Bénéficiaires du RSA habitant le 93.

PRE-REQUIS :

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes (niveau DELF A2 acquis).

Valider un projet professionnel dans la restauration traditionnelle

Un plus : expérience service en salle

DURÉE DE LA FORMATION :

8 mois soit 1115h dont :

835h au centre de formation, semaines de 30h, du lundi au jeudi.

280h de stage en entreprise X 2 stages d'un mois avec des semaines de 35h, du lundi au vendredi.

12 personnes maximum par session

CONTACTS :

Tel : 01.72.59.89.19

Email : formation@lesrelaissolidaires.fr

Adresse du siège : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

TARIF :

Formation gratuite et non rémunérée.

100% de réussite à l'examen

80% de retour à l'emploi