

Modalité

Présentiel
Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

Public

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.
Accessibilité à tout pour tous.

Prérequis

Être âgé de 16 ans minimum.
Niveau 3ème requis.

Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Méthodologie et moyens pédagogiques

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

Modalités de durée de formation

En apprentissage, la durée de la formation est à minima de 25% du temps de travail. En contrat de professionnalisation ou en proA, la durée de la formation est comprise entre 15% et 25 % du temps de travail.

Objectifs

- Réceptionner et stocker les matières premières ;
- Réaliser la pâte et fabriquer la pizza ;
- Participer à l'accueil du client et à l'encaissement ;
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Participer au nettoyage et à la remise en état des locaux et du matériel

Suivi et évaluation

- En cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise ;
- Certification délivrée par une commission paritaire sur la base du suivi des compétences acquises en centre de formation et en entreprise et d'une évaluation finale par un binôme de jury ;
- Délivrance d'une certification de niveau 3 de la branche professionnelle. RNCP 37868 ;
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences

Cout pédagogique

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.

Résultats

2023 : reçus 76% - Satisfaction globale : 82%



Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

Contenu

I. Assurer les opérations relatives au séjour des clients

- Établir un contact efficace et adapté au client
- Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service
- Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client
- Traiter les situations difficiles en préservant la qualité de la relation client
- Rechercher, traiter et transmettre les informations à la continuité du service client
- Effectuer une réservation
- Promouvoir l'offre de service hôtelier

II. Assurer la sécurité des personnes et des lieux

- Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients
- Intervenir en cas d'incident

III. Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier

- Clôturer l'activité journalière et mensuelle
- Gérer les encaissements
- Vérifier les indicateurs de performance
- Utiliser les outils de communication
- Appliquer la politique de Yield
- Appliquer la procédure de la gestion de distribution
- Animer les réseaux

IV. Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles

- Comprendre, parler et écrire
- Niveau B1 du CECRL

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg, 63000 Clermont-Ferrand
Tel : 04 73 93 25 92 - Siret 429 249 949 00133

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes