

Objectifs

La préparation au certificat de qualification professionnelle de Limonadier a pour but de former des professionnels qui, à l'issue de la formation seront en mesure :

- De réaliser l'approvisionnement et la mise en place de la salle et du bar
- De servir, vendre des boissons et assurer une restauration légère
- Accueillir la clientèle
- Procéder à la facturation et l'encaissement
- Respecter les réglementations

Contenu

- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
- Réaliser des inventaires
- Mettre en place, contrôler
- Approvisionner, réapprovisionner
- Préparer le plateau
- Organiser son service
- Établir, transmettre, suivre une commande
- Promouvoir les produits
- Transmettre son rang
- Prendre en charge le client dans sa spécificité
- Porter l'image de son établissement
- Accueil, conseil du client
- Ouvrir et clôturer sa caisse
- Utiliser tous les modes de paiement
- Rendre la monnaie
- Séparer une note globale en notes séparées
- Intervenir en cas d'incident
- Détecter des comportements à risque et en informer sa hiérarchie
- Gérer les conflits légers
- Informer, avoir une réaction préventive auprès des clients à risque

Modalités

- La démarche pédagogique alterne apports de contenus, mise en situation en centre de formation et pratique en entreprise.
- Elle privilégie le monde professionnel et la réalité du terrain.
- Le suivi des apprentissages de chaque stagiaire est réalisé en collaboration avec l'entreprise et le tuteur

■ Durée

315 heures

■ Public

Tout public

■ Pré-requis

Lire, compter, résistance physique, accepter les contraintes horaires du métier (horaires, travail jours fériés et week-end ...)

■ Validation

Certificat de qualification professionnelle de Limonadier validé par le CPNE/IH. Titre de la branche professionnelle de niveau V

■ Lieu

Greta Poitou-Charentes
Agence de Royan
Lycée de l'Atlantique

■ Dates

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

