



réceptionniste accueil

titre professionnel de niveau 4 inscrit au RNCP

Durée du contrat d'apprentissage : 12 mois

Durée de la formation : 4 mois

Périodes en entreprise : 8 mois

Objectifs :

- 1 - Accueillir et conseiller le client au service de la réception.
- 2 - Traiter les demandes de réservations de prestations hôtelières.
- 3 - Procéder aux opérations d'arrivée et de départ
- 4 - Clôturer l'activité journalière et mensuelle
- 5 - Contribuer à la gestion de la distribution en ligne.
- 6 - Contribuer au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier

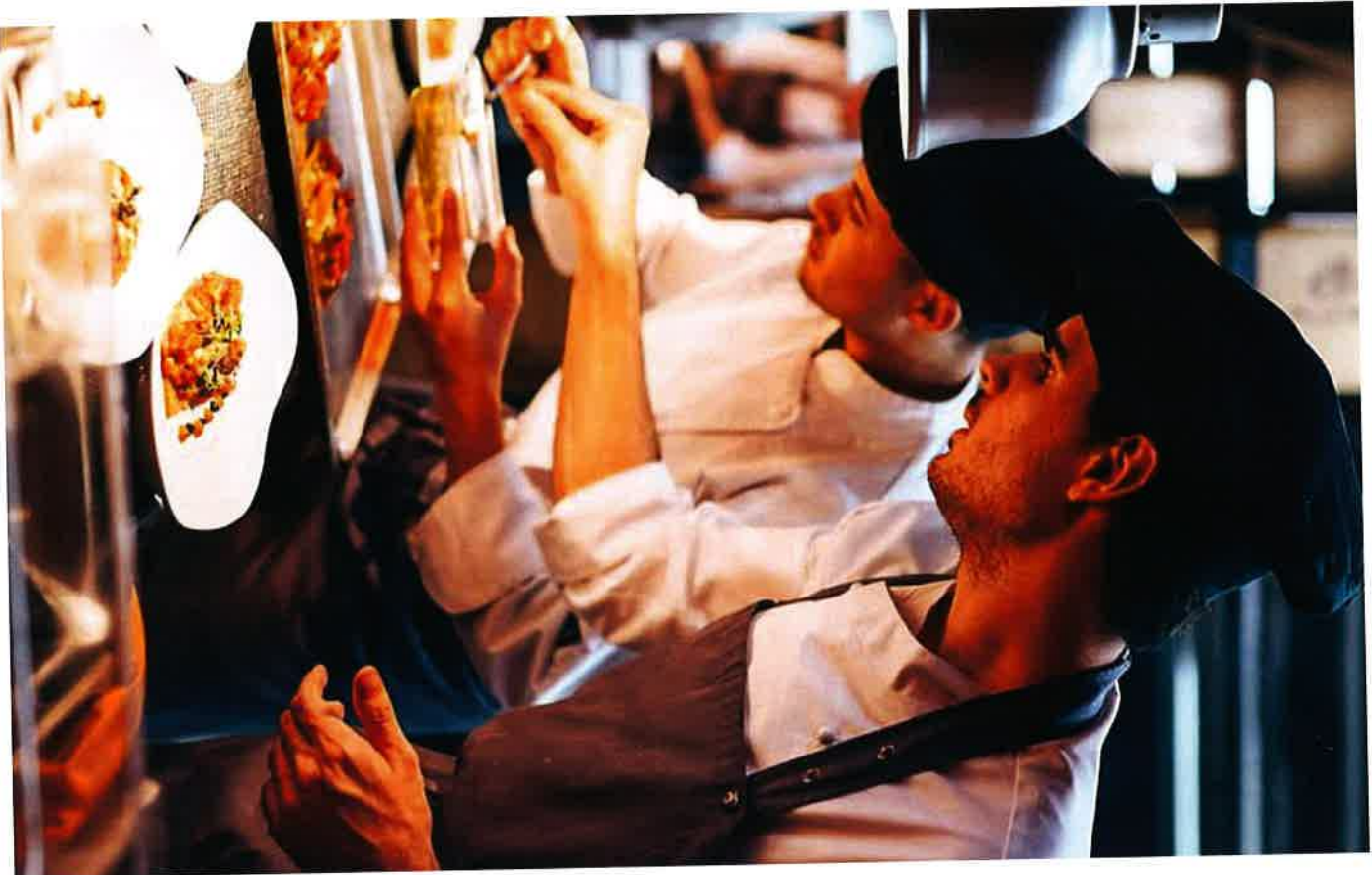
Bloc de compétences 1 :
Assurer les opérations relatives au séjour des clients

- Respecter les procédures et les standards de qualité de l'établissement
- Utiliser le logiciel de gestion hôtelière de l'établissement
- Traiter les demandes de réservation de prestations
- Effectuer les opérations d'arrivée et proposer des prestations complémentaires aux clients
- Répondre aux demandes de renseignements d'ordre pratique et touristique en utilisant au quotidien la langue anglaise.
- Identifier les besoins du client et le conseiller afin de lui proposer une offre adaptée, en valorisant les prestations de l'établissement
- Assurer le suivi du client tout au long de son séjour

Bloc de compétences 2 :
Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelière

- Effectuer les opérations de départ
- Utiliser le logiciel de gestion hôtelière de l'établissement
- Contribuer à la gestion de la distribution hôtelière de l'établissement
- Contribuer à la mise à jour de l'offre commerciale
- Participer à la fidélisation du client
- Surveiller l'e-réputation de l'établissement et répondre aux avis des clients sur les réseaux sociaux

Modules complémentaires : SST et Développement durable



cuisinier(e) de restaurant

titre professionnel de niveau 3 inscrit au RNCP

Durée du contrat d'apprentissage : 12 mois

Durée de la formation : 4 mois

Périodes en entreprise : 8 mois

Objectifs :

- 1 - Réaliser des plats chauds, froids, entrées, hors-d'œuvre, au grill, à la rôtisserie ..etc.
- 2 - Assurer leur présentation pour satisfaire la clientèle.
- 3 - Pouvoir élaborer des menus, une carte et de nouvelles recettes.
- 4 - Gérer l'achat, la réception et le stockage des produits, leur conditionnement et la distribution de la production.
- 5 - Être capable de gérer son stress pour faire face aux «coups de feu » (des périodes d'activité soutenues).
- 6 - Organiser efficacement son temps de travail pour sortir des assiettes en temps voulu.
- 7 - Développer des capacités de travailler en équipe au sein d'une brigade

Bloc de compétences 1 :
Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées.
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.

Bloc de compétences 2 :
Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.
- Réaliser les cuissons longues au poste chaud.
- Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.
- Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.

Bloc de compétences 3 :
Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.



serveur(se) de restaurant

titre professionnel de niveau 3 inscrit au RNCP

Durée du contrat d'apprentissage : 12 mois

Durée de la formation : 4 mois

Périodes en entreprise : 8 mois

Objectifs :

1. Mettre en place les locaux et les équipements
2. Assurer la mise en place
3. Accueillir le client, lui proposer des mets et des boissons,
4. Assister le client dans ses choix, le conseiller en s'adaptant à ses besoins
5. Prendre la commande et assurer le service
6. Mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine
7. Veiller au maintien des conditions optimales de confort pour le client.
8. Contribuer à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.
9. Respecter des règles d'hygiène et de sécurité,
10. Nettoyer et mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes.

Bloc de compétences 1 :
Réaliser les travaux préalables au service en restauration

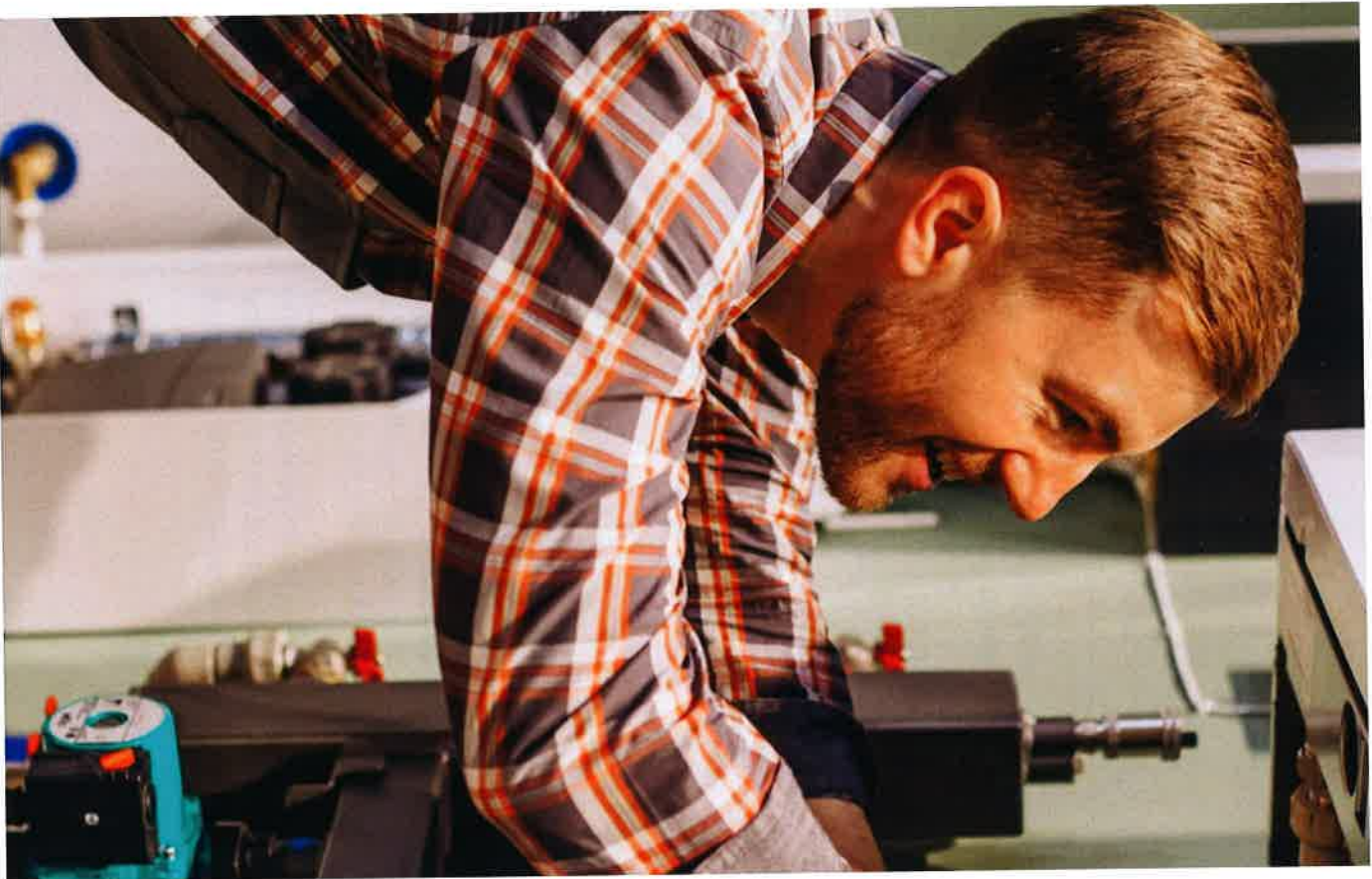
- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les différents types de buffet

Bloc de compétences 2 :
Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser

Bloc de compétences 3 :
Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés



Agent de maintenance des bâtiments

titre professionnel de niveau 3 inscrit au RNCP

Durée du contrat d'apprentissage : 12 mois

Durée de la formation : 4 mois

Périodes en entreprise : 8 mois

Objectifs :

- 1 - Assurer la maintenance préventive courante des menuiseries et fermetures, de l'installation électrique, de l'installation thermique et sanitaire dans les bâtiments afin de prévenir tout désordre.
- 2 - Etablir le diagnostic lors d'un dysfonctionnement ou d'un dégât constaté et réaliser le dépannage dans la limite de ses compétences, sinon faire intervenir une entreprise spécialisée
- 3 - Effectuer la maintenance améliorative courante (aménagement divers, finitions, électricité, plomberie, etc.), dans le cadre de travaux de réhabilitation d'une pièce, d'un local au sein de la structure dans laquelle il exerce

Bloc de compétences 1 :

Assurer la maintenance courante des aménagements intérieurs d'un bâtiment

- Effectuer la maintenance améliorative courante des aménagements intérieurs d'un bâtiment
- Effectuer la maintenance améliorative courante des revêtements intérieurs d'un bâtiment
- Effectuer la maintenance préventive courante des menuiseries et fermetures d'un bâtiment
- Effectuer la maintenance corrective courante des aménagements intérieurs d'un bâtiment

Bloc de compétences 2 :

Assurer la maintenance courante de l'installation et des équipements électriques d'un bâtiment

- Effectuer la maintenance améliorative courante d'une installation électrique monophasée d'un bâtiment
- Effectuer la maintenance préventive courante de l'installation et des équipements électriques d'un bâtiment
- Effectuer la maintenance corrective courante de l'installation et des équipements électriques d'un bâtiment

Bloc de compétences 3 :

Assurer la maintenance courante de l'installation et des équipements thermiques et sanitaires d'un bâtiment

- Effectuer la maintenance améliorative courante d'une installation sanitaire d'un bâtiment
- Effectuer la maintenance préventive courante de l'installation et des équipements thermiques et sanitaires d'un bâtiment
- Effectuer la maintenance corrective courante de l'installation et des équipements thermiques et sanitaires d'un bâtiment

Vous aurez également la possibilité d'acquérir des connaissances et compétences dans l'entretien des espaces verts et l'entretien, la maintenance des espaces aquatiques, piscines (Attestation des compétences)

Calendrier 2022

Formations Mono saison (Cuisinier.ère / Serveur.se / Réceptionniste / Animateur.trice / Agent de maintenance)

Dates de la formation : du 28 février 2022 au 09 décembre 2022

Heures en centre : 406 heures

Heures en entreprises : 987 heures

-  centre INFA
-  entreprise
-  jour(s) férié(s)

février

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

mars

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

avril

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

mai

L	M	M	J	V	S	D
					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

juin

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

juillet

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

août

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

septembre

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

octobre

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

novembre

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

décembre

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					