



## PROGRAMME DE FORMATION

For014-1

### **CQP Limonadier**

#### **Durée**

520 heures dont 40 heures de suivi individualisé.

#### **Profils**

Tout public à partir de 16 ans.

#### **Prérequis**

Compréhension orale et écrite du français, motivation pour les métiers.

#### **Tarif**

Le montant de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'employeur sous conditions d'adhésion à jour.

#### **Délai d'accès**

Les contrats de professionnalisation peuvent être signés à tout moment de l'année.

#### **Accessibilité aux personnes handicapées**

Nous consulter.

#### **Objectifs pédagogiques**

Etre capable d'approvisionner et de faire la mise en place de la salle et du bar, service, vente de boissons et de restauration légère. Accueillir la clientèle, facturation et encaissement, prévention, sécurité, santé et réglementation.

#### **Programme**

Bloc 1 (Bloc 1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation.

Bloc 2 (Bloc 2) Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients.

Bloc 3 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits.

Bloc 4 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail.

Bloc 5 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux.

Bloc 6 (Bloc 11a) Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'hôtellerie, de la restauration, des loisirs et des activités de tourisme, A1.

Bloc 7 (Bloc 15a) Effectuer un service en salle traditionnel.

Bloc 8 (Bloc 17) Gérer l'encaissement.



## **PROGRAMME DE FORMATION**

For014-1

### **Équipe pédagogique**

Mme Estelle MARTIN, Mme Lison DE BLOCK.

### **Modalités pédagogiques**

Supports pédagogiques, matériel de vidéo projection, salle de formation équipée avec ordinateur, plateaux technique.....

### **Méthodes d'évaluation**

Evaluation préalable, évaluation continue et évaluation finale.