

BAC Pro CSR App.

→ Commercialisation & Service en Restauration (Apprentissage)

Publics concernés :

- Âge : de 15 à 29 ans révolus.

Formation proposée en mixité des publics apprentis et scolaires.

Équipements / Accès / Accessibilité :

- Parking gratuit à proximité, Parc à vélo.
- Lignes de bus à proximité : 6100 Grenoble <-> Allevard / G60 Pontcharra <-> Allevard / 1664 La Rochette <-> Allevard.
- Transports scolaires : G20 / 6200, Gare TER Goncelin et Pontcharra.

Accessibilité PMR Totale

Plateau technique : cuisine pédagogique et Restaurant d'Application

Profil(s) Formateur(s) :

Entreprises TPE-PME (artisanat, commerce, ETI).

Professionnels et enseignants EN

Profil et pré-requis :

Niveau d'entrée 1ère année cuisine, **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Objectifs de la Formation / Aptitudes et compétences :

A l'issue de la formation, **vous serez capable de gérer, de manager, d'animer une équipe de restaurant**, d'écouter et d'accueillir la clientèle tout en la fidélisant. Toute l'organisation, la mise en place des salles et services (mets, boissons...) seront à votre charge.

Contenus et durée de la Formation :

Matières générales

Français et enseignement moral/Langue vivante : Anglais/Histoire-Géographie/Arts Appliqués/Éducation physique et sportive

Matières professionnelles

Prévention Sécurité Environnement/Gestion Appliquée/Sciences Appliquées/Commercialisation et Services/Chef d'Oeuvre

Méthodes mobilisées & Modalités d'évaluation :

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance. L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé. Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire. A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets • une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Modalités d'inscription & Tarifs :

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 6 000 €.

Nouvelle formation en apprentissage... Rentrée 22/23