

RECAPE – Reconnaissance d’Aptitude à l’Emploi

Description

Champs de Méta

Prerequis :

- Acquérir les compétences et les comportements pour des emplois de base de la profession, tels que :
 - Cuisine
 - Crêperie
 - Pizza
 - Service en salle
 - Bar – Brasserie
 - Restauration collective
 - Étages
- Appliquer les techniques professionnelles attendues

Savoirs professionnels

- Adaptation du contenu en fonction de la spécialisation choisie par le stagiaire
- Production culinaire, service en salle, service en brasserie-café, hôtellerie, restauration collective...

Savoirs technologiques

- Connaissance des différents types de restauration
- Communication et relation clients
- Connaissance des locaux et équipements
- Connaissance des boissons et mets
- Hygiène et sécurité
- Nutrition

Programme De La Formation :

Savoirs généraux

- Connaissance de l'entreprise
- Initiation économique, juridique, commerciale et sociale
- Formation générale : mathématiques, histoire-géographie, communication, Français, Anglais

200h à 350h totales

Informations Dates :

- Formation en alternance : Contrat de professionnalisation
- Période en entreprise
- Formation à temps plein

Informations Public :

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particulier

Informations Validation :

- Attestation de fin de formation
- CQP RECAPE, Certificat de qualification professionnelle de la branche professionnelle de l'Industrie Hôtelière