

# «AMI - Acquisition des compétences professionnelles des Métiers du Service en Restauration (Service en Salle, Sommellerie, Bar)»

## VOTRE FUTURE COMPÉTENCE

### Objectifs : aptitudes et compétences visées :

Les objectifs de cet Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI), validé par la Région REUNION sont de vous permettre de vous professionnaliser, mais surtout de découvrir et d'acquérir des compétences dans les métiers du Service en Restauration.

#### il s'agit principalement de :

- **FAVORISER** le développement personnel, redonner confiance, redynamiser.
- **METTRE EN ADÉQUATION** des compétences et des comportements avec les besoins des entreprises.
- **VISER L'ACQUISITION** de compétences techniques professionnelles clés,
- **CREER DES PASSERELLES avec l'Entreprise, faire appréhender** le monde du travail dans sa réalité.
- **APPORTER** un accompagnement individualisé à la recherche d'emploi.

### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

#### • Méthodes mobilisées :

- L'action sera organisée avec 1 groupe de 10 stagiaires sur le site du CENTHOR OUEST. Le nombre de participants a été adapté pour une pédagogie interactive de proximité, et un maximum de pratiques et mises en situation.
- Il s'agit de proposer un cursus en restauration, du Service en salle, à la Sommellerie en passant par le Bar. En moyenne, la présence en centre sera de 24 heures par semaine, afin de permettre des temps d'échanges si nécessaire avec les équipes...
- 1 à 2 visites d'entreprises par semaine, afin de faire découvrir la réalité du métier et la différenciation d'entreprise et des possibilités réelles d'emplois en fonction de celles-ci.

#### • Modalités d'évaluation :

Exercices, échanges en individuel ou en groupe, QCM, quizz, jeux de rôles etc.

### Types de structures concernées :

Tous types d'établissements du secteur HRT.

### Poursuite de formations :

« Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter ».

### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

« Tous les sites sont accessibles ;  
Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap. »

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Personnes ni en emploi, ni en formation,

### Prérequis :

Demandeurs d'emploi (infrabac).

### Validation de la formation :

#### **Attestation de suivi**

L'objectif de ce programme qui n'est pas certifiant est l'insertion professionnelle (emploi, formation,...)

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE pour cette formation.

### Durée :

- **Temps en centre :** 309 heures de formation en centre.
- **Stage(s) :** 140 heures, soit 4 semaines de stage.

### Modalités et délai d'accès :

#### • Modalités :

Entretien individuel.

Réunion d'information collective le 06/03/2024 sur inscription



### • Date de démarrage :

du 25 Mars 2024 au 21 Juin 2024

• **Délai d'accès :** variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné.

### • Inscription :

cfacenthor@reunion.cci.fr

### Tarifs :

**Formation gratuite et rémunérée dans les conditions ASP, l'apprenant ayant un statut de stagiaire de la formation**

**Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration-Tourisme**

**Pôle Formation CENTHOR**

**01 route de l'Eperon - 97435 Saint Gilles les Hauts  
0262 22 85 00 - [cfacenthor@reunion.cci.fr](mailto:cfacenthor@reunion.cci.fr)**

# «AMI - Métiers du Service en Restauration (Service en Salle, Sommellerie, Bar)»

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

### Modules Professionnels

#### Les Arts des Métiers du Service en Restauration.

Module 1 : Introduction au service en restauration et Découverte des Etablissements.

Module 2 : Service en salle.

Module 3 : Bar et boissons.

Module 4 : Sommellerie.

Module 5 : Gestion de la salle et des équipes.

**ATELIER SOFT SKILLS** ( communication, comportemental, confiance en soi ...).

**Atelier « Projet professionnel – Recherche d’emploi.**

**Immersion en Entreprise : Stage professionnelle de 4 semaines:**

**Du 29 Avril au 26 Mai 2024**

**Bilan – Accompagnement adapté.**

### POINTS FORTS :

Ce programme se déroule avec une écoute et un accompagnement particulièrement rapproché et individualisé en amont, pendant et après le programme , pour favoriser une employabilité pérenne.

Cette formation est dispensée avec toute l’expertise de la CCI Réunion , notamment dans le dispositif apprentissage : 1700 apprentis en 2021 , avec une offre de 60 diplômes .

Au total, la CCI Réunion compte 7 sites qui dispensent de la formation sur l’île, avec une offre très large qui permet d’apporter une solution Formation aux besoins en Compétences des jeunes, des demandeurs d’emploi, des salariés, des entreprises ...

---

Informations complémentaires et indicateurs de résultats des formations CCI REUNION  
sur le site internet [www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)