Commis de salle - Commis de bar

RÉF | 913

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

Cours pratiques au CERIA (2 jours/semaine) : apprendre le service en salle, la mise en place du restaurant et des tables, le débarrassage, le service client,... 7 H de pratique professionnelle en salle + 2 H de technologie.
Et en complément : apprendre à tenir et gérer un bar, connaître son contenu, comment servir les différents types de boissons,... : 3 H de pratique professionnelle au bar + 1 H de technologie**.**

Cours théoriques à CENFORGIL (3 jours/semaine) : Anglais intensif : 7 H / semaine. Communication : 3 H / semaine. Tourisme : 3 H / semaine. Technologie cuisine : 2 H / semaine. Vie socioprofessionnelle : 2 H / semaine. Découverte du secteur Horeca : 3 H / semaine. Gestion de groupe : 1 H / semaine.

Certification(s) visée(s)

Attestation de formation professionnelle

Type de formation

Organisme d'insertion socio-professionnelle (OISP) - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation

ORGANISATION

Durée

5 mois

Horaire

lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée 9h-17h

Début

Septembre 2022 1 fois par an

Coût

Gratuit - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre chercheur d'emploi inoccupé.. Avoir au moins 18 ans.
Ne pas avoir le *certificat de l'enseignement secondaire supérieur* de plein exercice (CESS) ou une équivalence de ce certificat par la Fédération Wallonie-Bruxelles.
ou son équivalent en Belgique.
Avoir une expérience professionnelle dans le secteur de l'HORECA.

Remarques

Stage de 6 semaines en hôtellerie, *en collaboration avec de grands hôtels bruxellois.*
Etre souple et disponible au niveau des horaires, avoir le contact facile, avoir une bonne présentation, avoir des facilités avec les langues étrangères.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous à partir de mai par téléphone au secrétariat au 02/543 16 60.

Organisme

Cenforgil
Rue de Mérode 54
1060 Saint-Gilles
Tél: 02 543 16 60
https://www.cenforgil.be/nos-formations-12

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation