

## Catalogue de l'offre sélectionnée

### Critères retenus

- > Structure : GRETA DES MÉTIERS DU TERTIAIRE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION DE PARIS
- > Formacode : 42757 service salle



Réseau de la formation continue de l'académie de Paris

# Sommaire

## ))) L'offre de formation

### Hôtellerie - Restauration - Tourisme

#### Service salle

- CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant  
*Parcours complet (matières générales et matières professionnelles)* 3
- TP - Employé polyvalent en restauration  
*Titre professionnel de niveau 3 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social*  
*Ex Titre professionnel Agent de Restauration* 4
- TP - Employé(e) d'étage en hôtellerie  
*Titre professionnel de niveau 3 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social*  
*Taux de réussite 2021 : 100%*  
*Taux de satisfaction 2021 : 100%* 5

### Offre ESAT

#### Service salle

- Service au self et en salle  
*Au bénéfice des Travailleurs en situation de handicap en ESAT* 6

## CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Parcours complet (matières générales et matières professionnelles)

Certification accessible par la VAE

### > Public

Public en emploi, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP, Particulier, individuel  
Sous réserve d'un conventionnement (...)

### > Dates

Du 30/09/2024 au 20/05/2025

### > Durée

560 H (en centre), 490 H (en entreprise)  
32 heure(s) par semaine en (...)

### > Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel

### > Informations inscription

Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : [www.gretametehor.com](http://www.gretametehor.com) / (...)

### > Coût de la formation

7840,00 euros  
Nous contacter pour une étude personnalisée.

Prévoir l'achat d'une tenue (...)

### > Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS  
Lycée professionnel Belliard (...)

### > Contact

GRETA METEHOR PARIS  
ECOLE NATIONALE DE  
COMMERCE  
70, Bd Bessières - 75017 PARIS  
Tél : 01 44 85 85 40  
Fax : 01 44 85 85 17 (...)

### > Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA  
METEHOR PARIS  
[recrutement.hrt@gretametehor.com](mailto:recrutement.hrt@gretametehor.com)

Suzanne FERRAMOSCA  
Tél 07 49 69 87 00  
[s.ferramosca@gretametehor.com](mailto:s.ferramosca@gretametehor.com) (...)

### ))) OBJECTIFS

Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.  
Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant.  
Contribuer à la commercialisation des prestations.  
Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. (...)

### ))) CONTENUS

Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 31096 - Organisation des prestations en HCR :  
- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables),  
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage,  
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation,  
- Participer aux opérations d'inventaire,  
- Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.),  
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation,  
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité,  
- Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.

Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 31096- Accueil, services et commercialisation en HCR

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations.  
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.  
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.  
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 31096-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer  
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire  
- Devenir un lecteur compétent et critique  
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire Géographie et Education Morale et Civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures  
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace  
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés  
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 31096- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.  
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.  
- Expérimenter.  
- Critiquer un résultat, argumenter.  
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit. (...)

### ))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, travaux pratiques

### ))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test

### ))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant  
Réseau de la formation continue de l'académie de Paris - 24-04-2024

Contact : [info.greta@ac-paris.fr](mailto:info.greta@ac-paris.fr) - T 01 44 62 39 00 - <https://dafpic.scola.ac-paris.fr>

[Consulter la fiche complète](#)

## TP - Employé polyvalent en restauration

*Titre professionnel de niveau 3 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social  
Ex Titre professionnel Agent de Restauration*

Certification accessible par la VAE

**sous réserve d'un conventionnement  
région pour le financement des  
demandeurs d'emploi**

### > Public

Tout public, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi (...)

### > Dates

Du 04/11/2024 au 11/04/2025  
Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : [www.gretametehor.co](http://www.gretametehor.co) (...)

### > Durée

490 H (en centre), 210 H (en entreprise) (...)

### > Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel  
Les journées de Travaux pra (...)

### > Informations inscription

Recrutement des demandeurs d'emploi (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement) (...)

### > Coût de la formation

6860,00 euros  
Prévoir l'achat d'une tenue professionnelle. (...)

### > Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS  
Collège Georges Méliès  
45 rue de Tanger - 75019 PA (...)

### > Contact

GRETA METEHOR PARIS  
ECOLE NATIONALE DE  
COMMERCE  
70, Bd Bessières - 75017 PARIS  
Tél : 01 44 85 85 40 (...)

### > Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA  
METEHOR PARIS  
[recrutement.hrt@gretametehor.com](mailto:recrutement.hrt@gretametehor.com)

Suzanne FERRAMOSCA  
Tél 07 49 69 87 00 (...)

### ))) OBJECTIFS

La formation vise l'acquisition des quatre blocs de compétences professionnelles qui composent le parcours et à une insertion durable dans le monde professionnel.

### ))) PRÉREQUIS

- Niveau 6ème.
- Savoir lire, écrire, compter.

L'emploi d'agent de restauration implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés.

### ))) CONTENUS

Bloc 1 / RNCP38663BC01 - Préparer et dresser des entrées et des desserts  
Réaliser la mise en place des entrées et des desserts  
Assembler et dresser les entrées et les desserts

Bloc 2 / RNCP38663BC02 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking  
Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking  
Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

Bloc 3 / RNCP38663BC03 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle  
Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration  
Accueillir et conseiller la clientèle  
Servir la clientèle et encaisser les prestations

bloc 4 / RNCP38663BC04 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Assurer la conduite du poste laverie vaisselle  
Réaliser la plonge batterie  
Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

### ))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, travaux pratiques

### ))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test, admission sur dossier  
Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : [www.gretametehor.com](http://www.gretametehor.com) / Mail : [recrutement.hrt@gretametehor.com](mailto:recrutement.hrt@gretametehor.com) Admission après entretien et tests

### ))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

TP - Employé polyvalent en restauration  
Examen : session jury validation (se déroulera au cours d'une semaine en avril en fin de formation)

Certification accessible par la VAE

**Places conventionnées par la Région  
Ile De France pour Demandeurs  
d'Emploi**

#### > Public

Tout public, Salarié, Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Public sans emploi, Demandeur d'emploi, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP

#### > Dates

Du 11/03/2024 au 14/06/2024

#### > Durée

350 H (en centre), 105 H (en entreprise)

#### > Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, Formation en présentiel, Individualisé

#### > Coût de la formation

Se renseigner auprès de la structure

#### > Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS  
Lycée polyvalent Guillaume Tirel  
237 bd Raspail - 75014 PARIS

#### > Contact

GRETA METEHOR PARIS  
ECOLE NATIONALE DE  
COMMERCE  
70, Bd Bessières - 75017 PARIS  
Tél : 01 44 85 85 40  
Fax : 01 44 85 85 17  
info@gretametehor.com  
https://www.gretametehor.com

#### > Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA  
METEHOR PARIS  
recrutement.hrt@gretametehor.com  
Référente handicap : Bénédicte DE  
VALICOURT  
Tél : 09 53 21 34 49  
b.de.valicourt@gretametehor.com

## TP - Employé(e) d'étage en hôtellerie

*Titre professionnel de niveau 3 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social*

*Taux de réussite 2021 : 100%*

*Taux de satisfaction 2021 : 100%*

### ))) OBJECTIFS

Obtenir le Titre professionnel Employé d'étage en hôtellerie :  
Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client  
Entretien des lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner

### ))) CONTENUS

Le programme de la formation se compose de deux modules permettant de valider les Certificats de Compétences Professionnelles suivants :

CCP 1 : Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client

- Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages
- Approvisionner et maintenir en état de propreté les offices de stockage
- Contribuer au suivi et à la fidélisation du client

CCP 2 : Entretien des lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner

- Entretien des lieux publics, des lieux spécifiques et des locaux de service
- Contribuer au service du petit déjeuner
- Collaborer à la fin de service du petit déjeuner

### ))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, jeux de rôle, travaux pratiques

### ))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test

### ))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

TP - Employé(e) d'étage en hôtellerie

## Service au self et en salle

*Au bénéfice des Travailleurs en situation de handicap en ESAT*

### > Public

Salarié en ESAT

### > Dates

Du 02/01/2024 au 20/12/2024  
Sessions ouvertes pour 2024 - nous  
contacter pour les dates

### > Durée

12 H (en entreprise)  
jusqu'à 20 heures selon les besoins  
de l'ESAT

### > Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, Formation en  
présentiel

### > Coût de la formation

180,00 euros/h  
Tarif horaire pour un groupe de 6 à 8  
travailleurs

### > Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS  
Pôle handicap  
29 bis, rue de Cronstadt - 75015  
PARIS  
Site de l'ESAT

### > Contact

GRETA METEHOR PARIS  
ECOLE NATIONALE DE  
COMMERCE  
70, Bd Bessières - 75017 PARIS  
Tél : 01 44 85 85 40  
Fax : 01 44 85 85 17  
info@gretametehor.com  
https://www.gretametehor.com

### > Contact(s)

Pôle handicap sur mesure  
Coordonnatrice  
Tél 01 53 68 06 93  
s.smai@gretametehor.com  
Référente handicap : Sonia SMAI  
Tél : 01 53 68 06 93

### ))) OBJECTIFS

- Améliorer et perfectionner les compétences et les techniques professionnelles.
- S'approprier ou se réapproprier les gestes techniques.
- Développer la relation client.
- Acquérir ou développer l'autonomie sur le poste de travail.

### ))) PRÉREQUIS

Aucun prérequis

### ))) CONTENUS

- Les techniques de dressage de table.
- Les différents types de service (à l'anglaise, à la française, à l'assiette).
- Port et débarrassage d'assiettes.
- Servir l'eau et le vin, déboucher une bouteille devant le client.
- Utilisation de la machine à café.
- Faire table nette.
- L'accueil du client (SBAM : Sourire, Bonjour, Au revoir, Merci).
- Prise de commande.
- Etre discret, attentif aux réactions du client.
- Connaître les règles de préséance.
- Gestes et postures.
- Tenue générale et vestimentaire.
- Règles d'hygiène et de sécurité.

### ))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Mise en situation dans un restaurant.
- Application directe des principes exposés.
- Remise d'un livret pédagogique à chaque stagiaire.

### ))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Attestation de fin de formation