

FRANCAIS LANGUE ETRANGERE - A2 Intermédiaire - Full Visio - Restauration - CLOE

Le programme 35 heures Français Langue Etrangère niveau A2 est idéal si vous souhaitez consolider vos compétences conversationnelles.

Optez pour l'option « restauration » et abordez des thèmes spécifiques de votre établissement (les menus, les plats...)

Durée: 35.00 heures

Profils des stagiaires

- Personnel en restauration (serveurs, chefs de rang, barmans, ...)
- Personne en recherche d'emploi ou en reconversion professionnelle

Prérequis

- Niveau A1 recommandé

Modalités et délai d'accès

Personnes en situation de handicap : Notre référent handicap se tient à votre écoute pour déterminer avec vous les dispositions à mettre en place.

Pour toute inscription, il vous sera demandé de remplir une fiche de préinscription accessible depuis le catalogue en ligne. Vous serez, dès lors, recontacté(e) par un(e) conseiller(e) afin de valider celle-ci.

Délai d'accès : 10 jours

Objectifs pédagogiques

- Saluer et présenter quelqu'un
- Maîtriser les chiffres
- Se localiser dans l'espace
- Parler de ses projets
- Communiquer en extérieur
- Communiquer au téléphone
- Gérer le client
- Parler de la structure physique
- Parler de cuisine et de boissons
- Se présenter dans un cadre professionnel
- Communiquer avec un client
- Comprendre et rédiger un document commercial

Contenu de la formation

- Saluer et présenter quelqu'un de manière formelle et informelle
 - Saluer

VISIOLANG - Ma formation en visio

231 rue Saint Honoré

75001 Paris

Email: contact@maformationenvisio.com

Tel: 0156884903



- Se présenter
- Présenter quelqu'un
- Formes passées
- Maitriser les chiffres
 - Nombres en chiffres et en lettres
 - Heure, dates
 - Pourcentages
- Se localiser dans l'espace
 - Description géographique
 - Adverbes de lieu et de temps
 - Orientation
- Parler de ses projets
 - Préférences
 - Adverbes de fréquences
 - Présent
 - Formes futures
- Pouvoir communiquer en extérieur
 - Faire une réservation
 - Demander une quantité, un prix
 - Modes de transport
- Pouvoir communiquer au téléphone
 - Gérer une conversation formelle et informelle
 - Mise en attente, prise de message, transfert d'appel
 - Discours indirect
- Gérer le client
 - Accueillir un client
 - Gérer une réservation, une annulation
- Parler de la structure physique
 - Décrire les équipements en salles et la vaissellerie
 - Les différents équipements dans une cuisine professionnelle
- Parler de cuisine et de boissons
 - Ingrédients simples et nobles
 - Viandes et poissons
 - Cuisine végétarienne
 - Présenter un menu, les plats et méthodes de cuisson
 - Vins et spiritueux
- Se présenter dans un cadre professionnel
 - Se présenter et parler de son parcours professionnel
 - Présenter son CV et ses compétences
- Communiquer avec un client
 - Mesures de sécurité Covid-19
 - Utilisation de tournures de phrases soutenues
- Comprendre et rédiger un document commercial
 - Comprendre une facture
 - Découpage d'une lettre professionnelle, d'un mail
 - Différencier un devis, une facture...
 - Rédiger une facture, un devis, un avoir

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est formée d'une responsable pédagogique qui encadre une équipe de 50 formateurs.

Moyens pédagogiques et techniques

- Salle de classe virtuelle (chat, webcam, tableau blanc interactif, partage de vidéos)

VISIOLANG - Ma formation en visio | 231 rue Saint Honoré Paris 75001 | Numéro SIRET: 79780823500023 | Numéro de déclaration d'activité: 11755801675 (auprès du préfet de région de: Ile de France)

VISIOLANG - Ma formation en visio

231 rue Saint Honoré

75001 Paris

Email: contact@maformationenvisio.com

Tel: 0156884903



- Jeux de rôle
- Enregistrement des séquences de visioconférence téléchargeables
- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Test de positionnement
- Test de niveau final
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Modalités de certification

Certification

Passage de la certification CLOE

Détails sur la certification

- 50 minutes de test écrit

Questionnaire adaptatif évaluant 5 compétences :

connaissance de vocabulaire,

maîtrise de la grammaire et de la syntaxe,

connaissance d'expressions,

compréhension de textes,

compréhension orale.

- 20 minutes à l'oral

Test adaptatif en fonction du niveau et de la spécialité métier

Durée de validité (en années)

Tarif de la formation

1800.00 €