

Serveur en restauration (TP)



Niveau 3
(Equivalent CAP)



12 mois



Paris
Villeurbanne
Valence

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de **Serveur en restauration** et valider le **Titre Professionnel** de niveau 3 (équivalent à un CAP).

Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail.

Possibilité d'obtenir, en qualification partielle, des certificats de compétences professionnelles (CCP).

Connaissances et compétences attendues à l'issue de la formation :

- ✓ Assister le client dans ses choix, le conseiller en s'adaptant à ses besoins et prendre sa commande
- ✓ Respecter la chronologie et les techniques de mise en place d'un service en salle
- ✓ Accueillir le client et communiquer en anglais au niveau A2
- ✓ Servir des mets et boissons à table ou au buffet et effectuer le découpage de mets simples
- ✓ Préparer et encaisser les additions et prendre congé du client.

Contenu de la formation

- ✓ **CCP 1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration**
 - Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
 - Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
 - Mettre en place les différents types de buffets
- ✓ **CCP 2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande**
 - Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
 - Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés
- ✓ **CCP 3 : Réaliser le service en restauration**
 - Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
 - Effectuer les différents types de services à table et au buffet
 - Préparer, vérifier une addition et l'encaisser

Profil des candidats

Pour qui :

- Demandeurs d'emploi
- Salariés

Prérequis :

- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs
- Validation du projet par un stage ou une première expérience professionnelle

Débouchés et suite de parcours

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Serveur
- Chef de rang
- Commis de salle

Poursuite de parcours :

- CAP Cuisine
- TP Agent (e) de restauration (équivalent CAP)

Tarif et Prise en charge

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise.

Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez consulter notre annexe.

➔ *Devis sur demande auprès de nos agences.*

Modalité d'accès et de délai

⇒ **Accessibilité :**

Recrutement toute l'année, Un positionnement (Dossier, Tests et entretiens en amont de la formation).

Délais d'accès à la formation : sur demande.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistantes référentes.

⇒ **Rythme, durée et horaires de la formation :**

Rythme contrat en alternance : 1 jour en CFA / 4 jours en entreprise.

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Durée : à partir 420h au CFA pour un contrat de 12 mois.

**Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.*

Equipe pédagogique

Une équipe de professionnels expérimentés dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.

Moyens pédagogiques et techniques

- Alternance entre présentiel, formation à distance et périodes en entreprises.
- 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.

Modalités d'évaluation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Dossier professionnel.
- A l'issue de la formation, vous serez évalué par un jury composé de professionnels.