



Mise à jour le : 12/04/2024

TP serveur en restauration

Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

Dates

Septembre 2024

Durée

455 H de formation en centre en alternance sur 1 an - En présentiel

Tarifs

Nous consulter - Fiche RNCP 34422 - TP Serveur en restauration - Certificateur : Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion - Date d'enregistrement de la certification : 07/01/2020

Possibilités de financement

Contrat d'apprentissage / contrat de professionnalisation / CPF / Projet de Transition Professionnelle

Lieux

BRIANÇON

Contact

Nathalie LEVEQUE
07 88 44 79 52
n.leveque@cci05formation.fr

Référent Handicap

Auréliе THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès

Entretien de positionnement

Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :
31/08/2024

Blocs de compétences

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : RNCP34422BC01 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration / RNCP34422BC02 - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande / RNCP34422BC03 - Réaliser le service en restauration

Équivalence

Aucune

Passerelles

Aucune

Suite de parcours

Aucune

Publics

Tout public

Objectifs

S'approprier les techniques, compétences, savoir-faire et savoir être permettant d'obtenir le Titre Professionnel de serveur en restauration, notamment :

- Savoir réaliser des travaux préalables au service
- Savoir accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Savoir réaliser le service dans les règles de l'art

Pré-requis

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter et de posséder des notions en anglais (niveau scolaire).

Programme

Module 1 : Réaliser des travaux préalables au service en restauration :

- Travaux de nettoyage
- Mise en place des banquets et des buffets

Module 2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande :

- Accueil de la clientèle
- Présentation de l'offre,
- Cartes et menus
- Prise de commande client
- Communication aux services concernés

Module 3 : Réaliser le service en restauration :

- Préparation et service des boissons
- Service et débarrassage des mets sur table
- Préparation, vérification et encaissement d'une addition

Module 4 : Sommellerie, connaissances des vins et spiritueux, accords mets et vins.

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique en salle de restauration d'application et d'acquisitions théoriques en salle. Mise à disposition de matériel spécifique, d'ordinateurs. Moyens audiovisuels et vidéoprojection.

Evaluation

Exercices pratiques, examens blancs et tests techniques

Equipes pédagogiques

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Serveur en restauration, commis de restaurant, demi-chef de rang, chef de rang

