

Titre à finalité professionnelle Serveur en restauration

NOUVEAUTÉ

DIPLOMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

À l'issue de la formation, le serveur prépare et dispose le mobilier du restaurant avant le service. Il dresse les tables en suivant les règles d'hygiène et de sécurité. Après le briefing avec le responsable et l'équipe de cuisine, il met à jour les affichages et prépare son argumentaire de vente. Il accueille et installe les clients, leur donne les cartes, répond à leurs questions, les conseille et suggère des produits complémentaires. Il peut converser en anglais avec les clients étrangers (niveau A2 du CECL). Il prend les commandes et les transmet à la cuisine.

Le serveur effectue les étapes du service à table selon les règles de bienséance. Il encaisse les paiements et prend congé des clients en veillant à leur satisfaction. Il débarrasse, nettoie et redresse les tables pendant et après le service, et participe au nettoyage du restaurant après sa fermeture. Il réceptionne et range les livraisons de boissons et autres consommables.

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 402 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Programme

Enseignement professionnel :

BLOC 1 : Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe

BLOC 2 : Réaliser l'accueil et le service à table des clients

- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages

BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises

- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

Enseignement général :

- Anglais professionnel

Contacts

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Les plus

- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation. Travaux dirigés en service en salle pour la maîtrise des gestes techniques.
- Initiation à l'oenologie et aux techniques de bar.
- Accompagnement individualisé du candidat au travers des visites dans l'entreprise de formation.
- Travaux pratiques dans les différents restaurants de la Faculté des métiers.
- Stage possible de trois à six mois en Europe dans le cadre du programme ERASMUS +.

Les conditions d'admission

Prérequis

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : Niveau 3 ↔ Niveau de sortie : CAP

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 1 an

Nos réseaux, certifications et référence



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu : - D'études de situation numérisée et de questionnaires. - D'une mise en situation reconstituée et d'un entretien complémentaire Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais (A2).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Certification

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet. Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de janvier à décembre sous réserve de place disponible.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes**.

Perspectives métiers

Serveur / Serveuse de restaurant, Serveur / Serveuse en restauration, Commis / Commise de salle

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Certification à finalité professionnelle

Serveur en restauration - CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

Code RNCP : 37860 - JO du 19-07-2023

Date et mise à jour des informations : 04/06/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr