

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le serveur(euse) en restauration accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il/elle assiste le client dans ses choix, le conseille en s'adaptant à ses besoins. Il/elle sert mets et boissons à table ou au buffet et peut effectuer le découpage de mets simples. Il/elle s'assure régulièrement de la satisfaction du client et fait la liaison avec la cuisine. Il prépare et encaisse les additions. Il/elle entretient les locaux et met en place les équipements.

## PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, compter et de posséder des notions en langue anglaise : niveau A1 du CECRL.

## OBJECTIF

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- 1 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- 2 - Accueillir conseiller le client et prendre sa commande
- 3 - Réaliser le service en restauration
- 4 - Exécuter toutes les tâches de service avec rapidité, élégance et discrétion
- 5 - Gérer l'intégralité d'un rang ou d'un poste en autonomie durant un service complet

## PROGRAMME

Module 1. Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Travaux de nettoyage et 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. Training intensif Maîtrise du geste et rigueur pré-service - le service dans la fluidité et l'exigence - performance commerciale et relation client

## MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé :

Alternance de Méthodes : Méthodes affirmatives : expositives, démonstratives, Méthode interrogative, Méthode applicative

Pratiques professionnelles :

Mises en pratique permanentes sur plateau technique, Restaurant Pédagogique (50% du temps) : Services réels ou simulés avec des clients (internes ou externes) pour confronter immédiatement la théorie à la réalité du terrain / Analyse vidéo et feedback, Mise en situation par une période d'application pratique en entreprise

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis en cours de formation

Evaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation)

## SANCTION

Titre professionnel - RNCP39534-"Serveur(euse) en restauration " de niveau 3 (CAP/BEP)

Possibilité d'obtention de qualifications partielles sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP) en suivant un ou plusieurs modules

CCP 1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration

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

CCP 3 : Réaliser le service en restauration

## **PASSERELLE**

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, nous vous invitons à nous contacter.

## **ÉQUIVALENCE**

CAP Restaurant, CAP Commercialisation Service en Restauration

## **DÉBOUCHÉS**

Formations complémentaires : CQP Barman, Maître d'hôtel,

## **TARIF**

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

## **ACCESSIBILITÉ**

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier leur projet de formation - contact : Référent Handicap 0696 03 92 85

## **DÉLAI D'ACCÈS**

Le délai d'accès dépend de la programmation et des places disponibles.

## **DATES DE FORMATION**

Consulter le site internet [imfpa.mq](http://imfpa.mq) ou contacter le 0596 69 24 24.

Mise à jour le 03/11/2025