SERVEUR(EUSE) EN RESTAURATION OPTION TRAINING

Lieu : SCHOELCHER
Niveau : 3 (CAP,BEP)
Durée : 1066 h (7 mois)*

** A titre indicatif*

RNCP : 39534

FORMACODE : 42716

Données 2025 : • Taux de réussite : 100% • Taux d'insertion après 6 mois : 67% • Taux de satisfaction : 100%

Enregistrement au RNCP jusqu'au 06/01/2027 • Profil des formateurs : Formateurs spécialisés des métiers de restauration

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 restauration4 - Exécuter toutes les tâches de service avec rapidité, élégance et discrétion5 - 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

Dispositif de formations cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds social européen

wwww.imfpa.mq

__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 laprogrammation et des places disponibles.

__DATES DE FORMATION

Consulter le site internet imfpa.mq ou contacter le 0596 69 24 24.