

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE

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

## PRÉREQUIS

Pour pouvoir suivre la formation dans de bonnes conditions, il est nécessaire de savoir lire, écrire et compter, et de posséder des notions en langue anglaise.

## APTITUDES

Travail en équipe, sens du service, habileté gestuelle, sens de l'organisation, bonne élocution, présentation correcte, disponibilité (travail en soirée, les week-ends et jours fériés).

## 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 - Prendre en charge environ 25 clients
- 5 - Assurer la réalisation de cocktail et le service au bar
- 6- Proposer des vins adaptés en accompagnement des mets

## PROGRAMME

### Module 1 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Travaux de nettoyage et mise en place des banquetts 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. Perfectionnement salle bar

Prendre en charge environ 25 clients • Assurer la réalisation de cocktails, et le service au bar • Réaliser le service de restauration, en proposant des vins en accompagnement des mets

**Modules transverses : Anglais - Bureautique - Techniques de Recherche d'emploi.**

## MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de méthodes - Formation basée sur la pratique professionnelle. En centre sur les plateaux techniques équipés en matériels et outils professionnels. En entreprise avec des périodes de stage.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis en cours de formation.
- Évaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation).

### CERTIFICATION

Titre professionnel 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.

### DÉBOUCHÉS

L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs et dans la restauration mobile comme les bateaux ou les trains.

#### Emplois accessibles

Serveur.se en salle • Commis.e de salle • Demi-chef.fe de rang.

### PASSERELLES

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consulter le site internet de France Compétences.

### ÉQUIVALENCE

CAP Restaurant • CAP Commercialisation Service en Restauration.

### SUITES DE PARCOURS

Formation complémentaire : CQP Barman • Maître d'hôte.

### TARIF

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

### ACCESSIBILITÉ

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours par un référent-handicap. Nous contacter au 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 26/12/2022