

Titre professionnel Serveur en restauration

Formation accessible en alternance



Métiers et emplois visés :

Secteurs d'activités :

- Restauration commerciale : chaînes hôtelières et de restauration, restaurants gastronomiques, traditionnels, à thème, brasseries, traiteurs, restauration mobile.
- Restauration collective sociale : quelquefois, la restauration collective emploie des serveurs ou des maîtres d'hôtel pour le service en club direction. Certains établissements hospitaliers ou certains EHPAD (établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) mettent également en place un service de qualité réalisé par du personnel spécialisé.

Types d'emplois accessibles :

- Serveur en restauration.
- Commis de restaurant.
- Demi-chef de rang.
- Chef de rang.

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi

Jeune 16-29 ans

Salarié.e

Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, il nettoie et met en place les espaces de restauration et les locaux annexes. En conformité avec les consignes de l'établissement, le serveur accueille le client dans un langage adapté. Il lui donne les cartes et les menus, met en valeur les suggestions du jour et répond aux questions du client avec des informations précises sur les mets, les boissons et les spécialités de l'établissement. Il assiste le client dans ses choix, le conseille en s'adaptant à ses besoins et prend sa commande. Le serveur 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 et prend congé du client.

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.

Contenu de la formation :

● Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Les règles d'hygiène et de sécurité, les matériels et les produits de nettoyage L'adaptation de la tenue vestimentaire en fonction des produits utilisés Le respect des consignes d'utilisation des outils et de l'économie des produits, fluides et consommables Le nettoyage des matériels, équipements et locaux La gestion des stocks (fromages, boissons, décorations...) La mise en place de la salle La mise en place des différents types de buffet L'approvisionnement et le contrôle du poste de caisse

● Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

L'adaptation de la tenue vestimentaire aux exigences de l'établissement La gestion des réservations L'accueil des clients Anglais professionnel La prise des commandes La relation aux clients : répondre aux demandes de renseignement pratique ou touristique La réalisation de ventes complémentaires

● Réaliser le service en restauration

La préparation et le service des boissons La préparation et le service des mets Les types de service (au plateau, à l'assiette, à l'anglaise, au guéridon) Le suivi des tables et le réapprovisionnement des buffets La préparation de l'addition et l'encaissement

Méthodes et outils pédagogiques :

Apports théoriques et application en restaurant pédagogique. Formation-action individualisée au sein du restaurant équipé de la Greta Factory Le Tablier. Les stagiaires doivent se présenter avec leur tenue vestimentaire de service **Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :**

1. a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
2. b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.
3. c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

455 heures

Durée indicative en entreprise :

140 heures

Pré-requis :

Maîtriser les compétences de base en français et mathématiques ; Être apte à l'emploi visé et être âgé de plus de 16 ans.

- Taux de réussite aux examens 2023 : à venir
- Taux de satisfaction 2023 : à venir
- Taux d'insertion professionnel 2023 : à venir

Modalités d'admission :

CV + sur dossier de candidature + entretien

Niveau d'entrée :

Obligatoire : information non communiquée

Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Validations :

validation du titre professionnel serveur en restauration du Ministère du travail et accès à un emploi

Financement :

Apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF transition
CSP
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences
ProA

Éligible au CPF

Code CPF : 34422

Tarif de référence :

15 €/heure

GRETA ROUEN MARITIME

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan
N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Lieu(x) de formation :

LE GRAND QUEVILLY

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas - Vanessa Berry

Téléphone : 02 79 02 30 00

Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr