

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

SERVEUR EN RESTAURATION



LE MÉTIER DE SERVEUR :

Le métier de serveur peut varier d'un établissement à un autre en fonction de l'organisation de celui-ci. Cependant, de manière générale, il présente le menu, prend la commande, va chercher en cuisine les plats, sert les boissons, débarrasse, présente l'addition et encaisse.

Le serveur s'assure d'un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les bons gestes tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur mais aussi en assurant une relation de qualité avec le client tout en étant à son écoute.

SES MISSIONS :

- Dresser les tables
- Prendre les commandes
- Servir les clients
- Encaisser le règlement des clients et débarrasser

OPPORTUNITÉS D'ÉVOLUTION :

- Responsable de salle dans un restaurant, chef de rang puis maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel. Possibilité d'expérience à l'étranger : le métier de serveur permet également de travailler à l'étranger, d'acquérir ainsi la maîtrise d'une langue étrangère, atout incontestable, pour évoluer plus facilement.

INFOS PRATIQUES :

Type de Formation
Formation Alternance

Public ciblé :
Cette formation s'adresse à tous les futurs serveurs ou les serveurs qui souhaitent acquérir de nouvelles compétences.

Durée : 6 mois

Pré-requis : Bonne compréhension écrite et orale de la langue française

Niveau scolaire demandé : Niveau BAC Général à BAC +2

Age : A partir de 18 ans.

Tarif et dispositif de prise en charge :
Prendre contact avec l'un de nos conseillers.

Délai d'accès :
Inscriptions possibles jusqu'au jour de la rentrée

PROGRAMME

- 1- NETTOYER ET DÉSINFECTER LES ESPACES ET PLANS DE TRAVAIL - 2 JOURS ET DEMI - 17,5 HEURES**
 - HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE – 2 JOURS / 14 HEURES
 - COVID – 3H30 EN VISIO
- 2- ASSURER LA SÉCURITÉ DES PERSONNES ET DES LIEUX - 2 JOURS / 14 HEURES**
 - SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (SUR SITE EN FONCTION DES MESURES SANITAIRES) 2 JOURS / 14 HEURES
- 3- RÉALISER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASES FROIDES - 1 JOUR / 7 HEURES**
 - LES BASES DE LA CUISINE FROIDE : AMUSES BOUCHES ENTRÉES ET DESSERTS - 1 JOUR / 7 HEURES
- 4- LANGUES ÉTRANGÈRES COURS PAR FOAD / VISIO CONFÉRENCE / EXERCICES / ET ACCÈS INTERNET - 3 JOURS / 21 HEURES**
 - OPTION A : ANGLAIS

PROGRAMME

5- GÉRER L'ENCAISSEMENT - 2 JOURS / 14 HEURES

- GESTION - 1 JOUR / 7 HEURES
- TENUE DE CAISSE - 1 JOUR / 7 HEURES

6- ACCUEILLIR UN CLIENT ET MENER UN ÉCHANGE EN VUE DE RÉALISER UNE PRESTATION – 31.5 HEURES

- ACCUEIL ET RELATION CLIENT - 1 JOUR / 7 HEURES
- LES TECHNIQUES DE LA VENTE ADDITIONNELLE – 2 JOURS / 14 HEURES
- VENTE À EMPORTER – 3H30 (FORMATION VISIO)
- LES ACCORDS METS ET VINS – VISION DE LA VENTE ET DE LA CONNAISSANCE DU PRODUITS DE L'ÉTABLISSEMENT - 7 HEURES

7- EFFECTUER UN SERVICE EN SALLE TRADITIONNEL - 3 JOURS / 28 HEURES

- PRISE DE COMMANDE – QR CODE – 7 HEURES
- SERVICE EN SALLE – 7 HEURES
- RÉALISATION COCKTAIL (TRAVAIL MAT 1ERES ET PRODUITS À FORTE VALEUR AJOUTÉE) INITIATION DE RECETTE SIMPLE – 14 HEURES

8- TRAITER UNE RÉCLAMATION CLIENT, RECUEILLIR ET TRANSMETTRE DES INFORMATIONS CONCERNANT LES CLIENTS - 3 JOURS / 21 HEURES

- GESTION DES RETOURS CLIENTS ET DES RÉCLAMATIONS - 2 JOURS / 14 HEURES
- GESTION DU STRESS - 1 JOUR / 7 HEURES

9- RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES PRODUITS - 2 JOURS / 14 HEURES

- GÉRER LES STOCKS SALLE ET CUISINE - MATIÈRES PREMIÈRES - 2 JOURS / 14 HEURES

10- FORMATION DIGITAL – 1 JOUR / 7 HEURES

- LES RÉSEAUX SOCIAUX ET LA COMMUNICATION VIA LE WEB - 1 JOUR / 7 HEURES

11- FORMATION INFORMATIQUE – 2 JOURS / 14 HEURES

- WORD / EXCEL - 2 JOURS / 14 HEURES

INFOS PRATIQUES :

Conditions

d'admission : Test et entretien de recrutement

Modalités

d'évaluation :

- Test de positionnement
- Évaluation continue par le tuteur entreprise et le formateur référent
- Évaluations finales (questionnaire écrit et mise en situation) + niveau d'anglais requis en fin de formation

Méthode

pédagogique :

- Mise en situation professionnelle
- Cours magistraux et théoriques
- Etudes de cas
- Apprentissage pratique
- Exercices d'évaluations de connaissances

Certification :

Titre à finalité professionnelle « Serveur en restauration »
Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) – CERTIDEV / Code RNCP : RNCP 37860 / Code diplôme : 56X33401 / Niveau 3 *

Adresse :

Umih Formation
211 rue de l'université
75007 Paris

Contact :

0806700701 Service & appel gratuits

contact@umihformation.fr

Notre référent handicap est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations :

Carine CANTON - carine.canton@umihformation.fr

* Blocs de compétences validés dans le cadre de cette certification :

- Bloc B1 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation ;

- Bloc B11b : Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles ;
- Bloc B15b : Effectuer un service en salle traditionnelle ;
- Bloc B17 : Gérer l'encaissement ;
- Bloc B2 : Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients ;
- Bloc B3 : Réceptionner et stocker des marchandises et des produits ;
- Bloc B5a : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail ;
- Bloc 6 : Assurer la sécurité des personnes et des lieux ;
- Bloc 9a : Réaliser les préparations culinaires de base froides.

Date de dernière mise à jour le 26/09/23