

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

SERVEUR EN RESTAURATION

LE MÉTIER DE SERVEUR/SERVEUSE :

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

Le serveur/ la serveuse 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/la client/e 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/fe de rang puis maître/esse d'hôtel dans un restaurant traditionnel. Possibilité d'expérience à l'étranger : le métier de serveur/serveuse permet également de travailler à l'étranger, d'acquérir ainsi la maîtrise d'une langue étrangère, atout incontestable, pour évoluer plus facilement.

BLOCS DE COMPÉTENCES DE LA CERTIFICATION :

- Bloc 1 - Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement
- Bloc 2 - Réaliser l'accueil et le service à table des clients
- Bloc 3 - Réceptionner et stocker des marchandises

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



INFOS PRATIQUES :

Type de Formation

Formation Alternance

Public ciblé :

Cette formation s'adresse à tous les futurs serveurs et serveuses, ou à ceux/celles déjà en poste et qui souhaitent acquérir de nouvelles compétences.

Durée : 6 mois

Pré-requis :

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française.

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

Conditions d'admission :

Test et entretien de recrutement

4- LANGUES ÉTRANGÈRES COURS PAR FOAD / VISIO CONFÉRENCE / EXERCICES / ET ACCÈS INTERNET - 3 JOURS / 21 HEURES

- OPTION A : ANGLAIS

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 COCKTAILS (TRAVAIL MATIÈRES 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 :**Méthode pédagogique :**

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

Modalités d'évaluation :

- Test de positionnement
- Évaluation continue par le tuteur entreprise et le formateur référent
- Évaluations finales (questionnaire écrit et mise en situation)

Certification :

Titre à finalité professionnelle
« Serveur en restauration »
Validé par la CPNE-HCR
CERTIDEV
Code RNCP : RNCP
37860 (date de certification 19.07.2023)
Code diplôme : 56X33401
Niveau 3 *

Adresse :

Umih Formation
211 rue de l'université
75007 Paris

Contact :

0806700701 Service & appel gratuits

contact@umihformation.fr

Notre référente handicap est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations : Carine CANTON - carine.canton@umihformation.fr

*** Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification**

Date de dernière mise à jour le 29/10/2024