

formation

Titre professionnel

Serveur en restauration



OBJECTIFS

Réaliser l'ensemble des travaux nécessaires au service des repas en salle de restaurant en liaison avec la cuisine. Nettoyer et mettre en place la salle de restaurant, accueillir la clientèle et prendre les commandes, établir et encaisser les additions.



PUBLIC CONCERNÉ

Tout public



PRÉ-REQUIS

Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs



DURÉE

525 heures en centre
175 heures en
entreprise



NOMBRE DE STAGIAIRES

12 maximum



SANCTION DIPLOME

Titre professionnel
Serveur en restauration

Programme de la formation

- ✓ **Réaliser les travaux préalables au service en restauration**
 - Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
 - Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
 - Mettre en place les différents types de buffet
- ✓ **Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais**
 - Accueillir la clientèle en français et en anglais
 - Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés
- ✓ **Réaliser le service en restauration**
 - Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
 - Effectuer les différents types de service à table et au buffet
 - Préparer et vérifier une addition et l'encaisser
- ✓ **Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en restauration**
 - Communiquer oralement dans le cadre de la restauration
 - Travailler en équipe en restauration

Débouchés / Métiers

Les différents métiers concernés sont principalement :

- Responsable de salle
- Maître d'hôtel

Modalités d'évaluation

Épreuves pratiques avec entretien professionnel.

Modalités pédagogiques

Pédagogie interactive.

Alternance de théorie et de pratique (mises en situation, préparations culinaires, QCM, ...).

TAUX D'OBTENTION

74%

TAUX D'INSERTION

58%

ÉQUIVALENT

**Niveau III
(CAP/BEP)**