



Certificateur : Ministère du Travail et du Plein Emploi de l'Insertion

À l'issue de cette formation, vous serez capable de maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du **métier de serveur en restauration** et de valider le Titre Professionnel de niveau 3

Echéance d'enregistrement : du 07/01/2020 au 07/01/2025

Prérequis : Aucun

PROGRAMME

CCP1 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

CCP2 Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

CCP3 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, vérifier une addition et l'encaisser

OBJECTIFS

- Être capable de réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Être capable d'accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Être capable de réaliser le service en restauration

LES TAUX

- Taux de réussite : Nouvelle formation, indicateurs en cours de calcul
- Taux de satisfaction : Nouvelle formation, indicateurs en cours de calcul

DÉROULÉ DE LA FORMATION

Horaires : 08h30 - 17h30 (dont une heure de pause déjeuner)

Lieu : 9 Quai de Rotterdam 68110 ILLZACH

Durée : 544h

Alternance : Alternance entre cours théoriques et pratiques en présentiel à raison d'un jour à deux jours cours par semaine (lundi/mardi)

Pédagogie : Apports théoriques et pratiques, mises en situation à raison d'un jour par semaine le mardi

Modalités d'évaluation : Validation en fin de formation devant un jury (présentation du dossier professionnel et du livret d'évaluations en cours de formation, entretien technique et final, mise en situation professionnelle, questionnaire professionnel)

Modalités pédagogiques: Méthodes expositive, démonstrative, interrogative et active à l'aide d'apports théoriques et pratiques, de mises en situation réelles en présentiel

Moyens : Plateau technique équipé, malette de couteaux, équipement de protection individuelle (EPI)

Inscription : Dossier de pré-inscription à remplir à la suite d'un entretien

Modalités d'accès : Accessible aux personnes en situation de handicap. Nous nous engageons à répondre sous un délais de 15 jours.

SUITE DE PARCOURS

Métiers visés : Serveur(se) en restauration, Commis de restaurant, Demi-chef de rang, Chef(fe) de rang

Poursuites d'études : Mention complémentaire, Brevet professionnel, Brevet de maîtrise, Formations qualifiantes dans les domaines de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme

Passerelles : Passerelles possibles pour poursuivre dans une formation avec un niveau de qualification supérieur ou transverse dans le domaine