



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.

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 prendre des commandes et d'assurer le service en salle en appliquant les principes de la relation client
- Être capable d'encaisser les clients
- Être capable d'assurer les bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire conformément à la réglementation en vigueur
- Être capable de réaliser des travaux préalables au service en restauration
- Être capable d'assurer l'accueil et de contribuer à l'expérience client

PRÉREQUIS

- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs en français
- Être capable de travailler seul et en équipe
- Avoir un bon sens du relationnel
- Être capable de tenir un poste debout et de suivre des horaires en coupure

ORGANISATION

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

Lieu : 9 quai de Rotterdam 68110 ILLZACH

Durée : 490h

Alternance : alternance entre cours théoriques et pratiques en présentiel à raison d'un jour de cours par semaine (lundi)

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)

Moyens : salles de classe équipées d'un tableau numérique, local repas, parking et wifi

Inscription : dossier de candidature à remplir à la suite d'un entretien

Modalités d'accès : accessible aux personnes en situation de handicap

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, BTS management en hôtellerie-restauration