# TITRE À FINALITÉ PROFESIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION

RNCP 37860

## Modalité

Présentiel
Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

## Public

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.
Accessibilité à tout pour tous.

## Prérequis

Être âgé de 16 ans minimum.
Niveau 3ème requis.

## Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

## Méthodologie et moyens pédagogiques

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

## Modalités de durée de formation

En apprentissage, la durée de la formation est à minima de 25% du temps de travail. En contrat de professionnalisation ou en proA, la durée de la formation est comprise entre 15% et 25 % du temps de travail.

## Objectifs

- Effectuer les opérations de service des plats (dressage des tables, accueil des clients, prise de commandes, ...) au sein d'un établissement de restauration selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires ;
- Approvisionner la cave (réceptionner les livraisons, réaliser l'inventaire, gérer les stocks...) ;
- Commercialiser les produits des cartes et conseiller le client

## Suivi et évaluation

H&C se conforme aux dispositions prévues dans l'Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen par Diplôme délivré par une commission paritaire sur la base du suivi en continu des compétences acquises en centre de formation et en entreprise, et d'une évaluation finale par un binôme de jury.

## Cout pédagogique

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.

V.120924

Voie d'accès : alternance, CPF, etc., selon le statut du candidat
Délai d'accès : selon voie d'accès compris entre 5 et 30 jours
Contact, informations complémentaires et indicateurs disponibles sur notre site Internet

## Contenu

*I. Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement*

- Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement
- Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service
- Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement
- Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité

*II. Réaliser l'accueil et le service à table des clients*

- Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux
- Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement
- Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

*III. Réceptionner et stocker Les marchandises*

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

V.120924