TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR

RNCP 39534

Modalité

Présentiel

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.

Durée de la formation

En apprentissage, la durée de la formation est à minima de 25% du temps de travail. En contrat de professionnalisation ou en période de reconversion, 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.
- Commercialiser les produits des cartes et conseiller le client.
- S'assurer du départ du client effectué dans de bonnes conditions.

Suivi et évaluation

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.
- Validation lors d'une session d'examen final face à un jury.
- H&C se conforme aux dispositions prévues dans l'Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen.
- Délivrance d'un diplôme du ministère du travail et de l'emploi de niveau 3.
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences.

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.

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

www.cfahcconseil.com
H&C Conseil 6 Place de Regensburg, 63000 Clermont-Ferrand
Tel : 04 73 93 25 92 - Siret 429 249 949 00075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

Contenu

I. L'hygiène et la sécurité en restauration

Les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.

II. Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
- Le matériel et le mobilier de restaurant
- Les locaux de restaurant
- Mettre en place les espaces de restauration
- Mettre en place les différents types de buffet
- Les cinq points clés de la mise en place

III. Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais

- L'accueil du client
- La relation salle / cuisine et son vocabulaire
- Présenter les supports de vente
- L'argumentaire commercial
- La prise de commande
- La communication avec la clientèle en anglais
- La connaissance des produits
- La vente additionnelle

IV. Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséances
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- Les additions
- Les différents moyens de paiements
- Les encaissements