

TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR EN RESTAURATION

Formation Qualifiante

<p>Le métier</p> <p>Le/la serveur/se en restauration organise à l'avance le service en préparant la salle. Il/elle vérifie les supports de communication : cartes des vins, ardoise du jour, menu du jour en affichage extérieur...</p> <p>Pendant le service, il/elle réalise le service des mets et anticipe le déroulé de l'action de plusieurs tables, parfois jusqu'à une trentaine de clients. Il/elle travaille en liaison avec la cuisine et peut également confectionner des mets simples : hors d'œuvres, desserts.</p> <p>Le/la serveur/se en restauration observe constamment ce qui se passe dans la salle et répond aux imprévus.</p> <p>Il/elle doit parfois gérer des situations conflictuelles en utilisant des techniques de médiation. Il/elle garde une certaine liberté pour personnaliser l'accueil.</p> <p>Pré-requis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projet Professionnel validé • Maitrise des savoirs de base (lire écrire compter). • Pas de contre indication médicale à l'exercice du métier. <p>Aptitude au travail en équipe, sens du service, habileté gestuelle, sens de l'organisation, bonne élocution, présentation correcte, disponibilité (travail en soirée, les week-ends et jours fériés).</p> <p>Modalités d'admission</p> <p>Réunion d'information, Dossier de candidature, évaluations, entretien.</p> <p>Objectifs</p> <p>Obtenir le titre professionnel de serveur en restauration</p> <p>Moyens et méthodes pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enseignement technique en restaurant d'application • Enseignement technologique en salle de cours • Période en entreprise 	<p>Programme</p> <p>La formation se compose de 3 modules :</p> <p>Module 1. Réaliser les travaux préalables au service en restauration : travaux de nettoyage - Operations de mise en place en restauration - mise en place des banquets et des buffets</p> <p>Module 2. Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais : accueil de la clientèle, présentation de l'offre commerciale et prise de commande client - différentes boissons - accueil de la clientèle en anglais</p> <p>Module 3. Réaliser le service en restauration : préparation et service des boissons - service et débarrassage des mets sur table - encaissement - service en restauration en anglais</p> <p>Période en entreprise</p> <p>Modalités d'évaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epreuve de synthèse basée sur une mise en situation professionnelle <p>L'épreuve se déroule dans les espaces de restauration et les locaux annexes, en présence du jury. La mise en situation est suivie d'un entretien technique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Du dossier de synthèse de pratique professionnelle (DSPP) <p>Nombre de participants</p> <p>1 à 16</p> <p>Public</p> <p>Tout Public</p> <p>Validation</p> <p>Niveau : V Code(s) NSF : 334 t - Accueil, hôtellerie, tourisme Code(s) Rome : G1803 Formacode : 42757, 42749, 42716, 42754</p>
--	--

Durée :

610 Heures en centre
105 Heures en entreprise

Rémunération :

Nous consulter

Devis : Nous contacter

Dates :

Entrées et sorties permanentes

Lieu :

VALAREP Château Fortier 44 rue Barbusse
59880 Saint Saulve

Contact :

VALAREP

Tél : 03 27 21 58 58 ou 03 27 32 94 30

mail : valarep@valarep.fr