

Techniques de Base Service Bar Brasserie et Anglais professionnel

Formation certifiante

| | |
|---|---|
| <p>Le métier</p> <p>Le/la serveur/se en bar brasserie 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 bar brasserie 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>Programme</p> <p>Période en entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réception - Stockage - Préparation du service - Communication vente - Service des boissons et des mets - Les normes d'hygiène - Anglais professionnel <p>Période en entreprise</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'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> |
| <p>Modalités d'admission</p> <p>Réunion d'information, Dossier de candidature, évaluations, entretien.</p> | <p>Nombre de participants</p> <p>12</p> |
| <p>Objectifs</p> <p>Valider un CCP de Titre professionnel de serveur en restauration. Attestation HACCP</p> | <p>Public</p> <p>Tout Public</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>Validation</p> <p>Niveau : V Code(s) NSF : 334 t - Accueil, hôtellerie, tourisme Code(s) Rome : G1803 Formacode : 42757, 42749, 42716, 42754</p> |

Durée :

280 Heures en centre
140 Heures en entreprise

Rémunération :

ASP -Pôle Emploi (AREF)

Dates :

Du 27/08/2018 au 22/11/2018
Information collective le 12 juillet à 9.30 h

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