

TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR(SE) EN RESTAURATION

<p>Le métier</p> <p>Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement. Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, il nettoie et met en place les espaces de restauration et les locaux annexes. En conformité avec les consignes de l'établissement, le serveur accueille le client dans un langage adapté. Il lui donne les cartes et les menus, met en valeur les suggestions du jour et répond aux questions du client avec des informations précises sur les mets, les boissons et les spécialités de l'établissement. Il assiste le client dans ses choix, le conseille en s'adaptant à ses besoins et prend sa commande. Le serveur sert mets et boissons à table ou au buffet et peut effectuer le découpage de mets simples. Il s'assure régulièrement de la satisfaction du client et fait la liaison avec la cuisine. Il prépare et encaisse les additions et prend congé du client.</p>	<p>Programme</p> <p>Enseignement général :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement Dossier Professionnel • Mathématiques professionnelles • Sciences Appliquées • Techniques de recherche d'emploi • Anglais professionnel <p>Enseignement Professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Techniques Appliquées • Travaux pratiques en salle de restaurant d'application • Technologie Professionnelle • Ateliers Expérimentaux • HACCP <p>Modules Professionnels (CCP) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les travaux préalables au service • Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande • Réaliser le service en restauration <p>Stage entreprise</p>
<p>Prérequis</p> <p>Projet Professionnel validé Maîtrise des savoirs de base (lire écrire compter)</p>	<p>Modalités d'évaluation</p> <p>La validation des modules (3 CCP au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau III (CAP/BEP) serveur en restauration Evaluations en cours de formation (ECF) Evaluation des périodes de formation en entreprise Examen en fin de formation</p>
<p>Modalités d'admission et délais d'accès</p> <p>Réunion d'information, Dossier de candidature, tests écrits, entretien. Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage</p>	<p>Nombre de participants</p> <p>12 à 15</p>
<p>Objectifs</p> <p>Être diplômé du Titre professionnel Niv III (TP00310)</p> <p>Moyens et méthodes pédagogiques</p> <p>Enseignement techniques en restaurant d'application Enseignement technologique en salle de cours Individualisation des parcours Evaluations écrites et orales en cours de Formation (ECF) . Période en entreprise</p>	<p>Public</p> <p>Tout public répondant aux prérequis</p> <p>Validation</p> <p>Titre professionnel ministère du travail Niveau : III Date de l'arrêté : 29 août 2019</p>
<p>Suite de parcours</p> <p>Poursuite d'études en BAC PRO CSR (commercialisation et service en restauration). Accès au marché du travail</p>	<p>Durée</p> <p>525 heures en centre de formation 175 heures en entreprise</p>
<p>Contact</p> <p>VALAREP Dampierre Formation – 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes Accès pour les personnes à mobilité réduite Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation</p>	<p>Tarif</p> <p>7,92 € / heure de formation en centre (4158€) Formation gratuite, rémunérée (ASP ou AREF) et financée par le Conseil régional Hauts de France pour les demandeurs d'emploi</p>
<p>Dates et modalités de contact</p> <p>Du 13 juin 2022 au 16/12/2022 Réunions d'information : 11/05/2022- 19/05/2022 Contact : Valarep Tel :03 27 21 58 58 Mail : valarep@valarep.fr</p>	<p>Résultats de la dernière session</p> <p>1^{ère} Session en cours</p>