

Formation Serveur en Restauration



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.

Siège social : 17 avenue de l'industrie 42390 VILLARS

contact@siegecnf.com

SAS AU CAPITAL VARIABLE de 2 000€ Siren : 914 847 777 R.C.S. Lyon Code APE 089

Service Administratif: 04 82 82 91 00

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro : 84691988769 Auprès du Préfet de région Auvergne Rhône Alpes

Conditions Générales de Ventes : https://WWW.siegecnf.com





Durée:

505.00 heures (72.00 jours): 400 heures de formation et 105 heures de stage

Profils des apprenants

• Tout public

Prérequis

- Savoir lire et écrire
- Maîtriser les connaissances de base du calcul
- Savoir-être
- Adaptabilité et empathie
- Être mobile

Accessibilité et délais d'accès :

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- information individuelle ou collective.
- dossier de demande de formation,
- identification, voire évaluation des acquis,
- entretien individuel de conseil en formation,

de façon à définir le parcours le plus adapté entre un parcours standard, un parcours raccourci ou un parcours renforcé.

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation des différents sites et des places disponibles, en constante évolution. Informations : contact@siegecnf.com

Possibilité d'adaptation de la formation après analyse du besoin de la compensation: possibilité de mise en place de double écran, de souris ergonomique, de mise en place d'un tuteur pour un parcours individualisé...





Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilités réduites.

Pour en savoir plus contactez : SANA BENHADJ / RÉFÉRENTE HANDICAP

sanabenhadj@siegecnf.com

Téléphone: 06 51 00 65 27

Pour plus d'informations:

https://www.agefiph.fr/auvergne-rhone-alpes

https://lannuaire.service-public.fr/navigation/auvergne-rhone-alpes/cap_emploi

Date: A déterminer en fonction du nombre minimum d'apprenant requis sous un délai de 2 mois

Tarif: sur demande, service commercial: ismaelchaoua@siegecnf.com

Qualité et indicateurs de résultats : NON COMMUNIQUÉ à ce jour.

Objectifs pédagogiques

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration
- Savoir communiquer et commercialiser
- Appliquer les règles d'hygiène en restauration
- Savoir gérer une situation conflictuelle en équipe ou avec la clientèle

Contenu de la formation

Siège social : 17 avenue de l'industrie 42390 VILLARS

contact@siegecnf.com

SAS AU CAPITAL VARIABLE de 2 000€ Siren : 914 847 777 R.C.S. Lyon Code APE 089

Service Administratif: 04 82 82 91 00

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro : 84691988769 Auprès du Préfet de région Auvergne Rhône Alpes

Conditions Générales de Ventes : https://WWW.siegecnf.com





- Réaliser les travaux préalables au service en restauration : 35h
- Savoir nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes :

Savoir nettoyer et désinfecter

• Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes :

Dresser les tables, mise en place de la salle et de l'office

- Mettre en place les différents types de buffets
- Accueillir la clientèle 110h.
- Accueillir les clients à leur arrivée
- Savoir installer le client en salle
- Savoir présenter la carte et menus
- Savoir prendre une commande et la communiquer aux services concernés
- Savoir utiliser une langue étrangère : comprendre des phrases isolées et des expressions fréquentes dans le domaine immédiat de priorité, communiquer lors de tâches simples,
- Communication et commercialisation 90h
- FLE/FOS (Français sur objectif spécifiques)
- Restauration, adapté aux candidats
- Savoir conseiller le client dans son choix des plats selon ses goûts
- Savoir présenter les suggestions du jour





- Savoir présenter la carte des vins et conseiller la clientèle : œnologie, association mets/vin
- Veiller à la satisfaction du client
- Réaliser le service en restauration 65h
- Savoir préparer et servir les boissons en respectant les règles de services
- Savoir effectuer le service en salle : techniques service : à l'anglaise, à l'assiette, à la française, à la russe (au guéridon), à l'assiette clochée
- Savoir préparer des plats simples : salade, crudités, découpage du fromage
- Connaître les procédures d'encaissement : vérifier une addition, savoir l'encaisser, connaître la caisse informatisée, savoir fermer son poste de caisse
- Règles d'hygiène alimentaire en restauration commerciale 14h
- La réglementation applicable à la restauration commerciale
- La méthode Hygiène alimentaire en restauration commerciale
- Les dangers microbiologiques
- Le plan de maîtrise sanitaire
- Mise en situation
- Habilitation Sauvetage Secourisme au Travail 14h
- Présentation du sauvetage secourisme du travail





- Savoir reconnaître sans s'exposer lui-même les risques persistants qui menacent la victime- et/ou son environnement,
- Savoir supprimer ou isoler le risque ou soustraire la victime au risque sans s'exposer soi-même,
- Savoir examiner la victime avant et pour la mise en œuvre de l'action choisie-(reconnaître les signes dont la victime est menacée comme saignement conscience/inconscience respiration ou non cœur qui bat), savoir définir l'ordre de priorité,
- Faire alerter ou alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'entreprise (identifier qui alerter, choisir qui peut déclencher l'alerte, définir les éléments du message d'alerte, transmettre les consignes et informations pertinentes, organiser l'accès des secours),
- Être capable d'effectuer les gestes appropriés- à l'état de la victime (déterminer et mettre en œuvre l'action choisie en se référant aux techniques préconisées),
- Connaître les situations inhérentes aux risques spécifiques
- Savoir examiner la victime avant et pour la mise en œuvre de l'action choisie-(reconnaître les signes dont la victime est menacée comme saignement conscience/inconscience
- Bionettoyage 14h
- Appliquer les règles d'hygiène
- Classer les locaux selon les niveaux de risques
- Choisir les matériels et les produits de nettoyage en fonction du type de prestations
- Appliquer les bons protocoles de bionettoyage
- Eliminer les déchets en respectant les consignes de tri





- Contrôler la qualité des prestations réalisées
- Mise en situation professionnelle
- Stage de 2 semaines
- Stage d'une semaine

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Mr Dominique Raison

Mme Sana Benhadj

Ressources pédagogiques et techniques

• Supports USB avec livrets de formation, salle de formation adéquate, situation pratique dans restaurants partenaires, jeux de rôles

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

• Quiz réguliers durant la formation, mise en situation pratique, évaluation finale

Passerelle: CHEF de RANG Commis de cuisine

EVALUATION ET VALIDATION:

> Attestation de fin de formation





Lien utile : Pour plus de détails, vous pouvez consulter l'arrêté du 20 août 2019 relatif au titre professionnel de serveur en restauration sur le site Légifrance.

https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000038980561

Siège social : 17 avenue de l'industrie 42390 VILLARS contact@siegecnf.com

SAS AU CAPITAL VARIABLE de 2 000€ Siren : 914 847 777 R.C.S. Lyon Code APE 089

Service Administratif: 04 82 82 91 00

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro : 84691988769 Auprès du Préfet de région Auvergne Rhône Alpes



