



Entreprise :

OBJECTIFS

Être capable de :

- 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 effectuer dans de bonne condition

PUBLIC

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.

PRE-REQUIS

Être âgé(e) de 16 ans minimum, niveau 3^{ème} requis.

LIEU DE LA FORMATION

En centre de formation.

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

DUREE DE LA FORMATION

Faire un copier/coller de la convention.

MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR SUIVRE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Signature de feuilles d'émargement (états de présence) signées par le stagiaire et le formateur en centre pour chaque demi-journée de formation.

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

SUIVI ET EVALUATION

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 V.

Fait à _____, le _____ / _____ / _____, en autant d'exemplaires que de parties.

Signature et cachet de l'entreprise

Signature de l'alternant

Alternant :

Formation TITRE PROFESSIONNEL Serveur(se) en Restauration

heures

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.

Signature et cachet du centre de formation