



12 mois



Présentiel

... % TAUX REUSSITE SESSION 2020/2021

TP Serveur en restauration

OBJECTIFS

Réaliser les travaux préalables au service en restauration
Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
Réaliser le service en restauration

PUBLIC

Toute personne désirant se professionnaliser dans ce domaine.

PRÉ REQUIS

Maîtriser la communication et les mathématiques. Accepter de travailler seul-e ou en équipe. Être souriant(e). Avoir le sens du relationnel. Accepter les contraintes horaires du métier. Avoir une présentation correspondant aux attentes du secteur. Avoir le sens de la prise d'initiatives.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum : 4 personnes
Maximum : 12 personnes

ENCADREMENT

Formateur / Formatrice spécialisé(e) dans le domaine.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance théorie et pratique professionnelles sur le terrain et en salle.
Feuille émargement

ÉVALUATION

Présentation du dossier professionnel.
Entretien final avec le jury.
Validation Titre Professionnel devant jury

1. Accueil des stagiaires

Présentation de la formation et organisation pratique
S'approprier le référentiel d'activités et de compétences
Comprendre les exigences, critères, modalité et déroulement de la formation.

2. Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
Mettre en place les différents types de buffet

3. Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

4. Réaliser le service en restauration :

Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
Effectuer les différents types de service à table et au buffet
Préparer, vérifier une addition et l'encaisser

5. Préparation au Titre Professionnel

Accompagnement à la rédaction du Dossier Professionnel qui servira de base au jury lors de l'examen final ;
Préparation de la mise en situation professionnelle finale.

Compétences transversales de l'emploi :

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service
Communiquer oralement dans le cadre de la restauration
Travailler en équipe en restauration
Organiser ses activités au restaurant en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration
Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels en restauration

NB : Susceptible d'être modifié en fonction des évolutions réglementaires.



INFORMATIONS

Durée : 12 mois

Date : Nous consulter

Lieu : Au sein de nos locaux.

Suites de parcours possibles :

Diverses Mentions

Complémentaires

Débouchés :

Serveur en restauration

Commis de restaurant

Demi-chef de rang

Chef de rang

INSCRIPTIONS ET MODALITES D'ACCES

Formation en alternance : entrée / sortie permanente.

Convention tri partite à renvoyer par courrier ou mail :

Courrier :

OF ISDO Formations – CFA – 12 Bis, Rue des Halles –
52 000 CHAUMONT

Mails :

contact@isdoformations.com - ou -

cfa@isdoformations.com

Clôture des inscriptions : dossier de candidature à retourner au plus tard 1 semaine avant la date choisie + entretien individuel.

SI VALIDATION PARTIELLE

5 ans pour valider l'ensemble des 3 blocs de compétences

DOCUMENTS DÉLIVRÉS

TP de niveau 3, enregistré au RNCP N°34 422, délivré, au nom de l'Etat, par la DIRECCTE.

Certificat de réalisation de formation.

TARIFS

Prise en charge OPCO

MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

Matériel informatique :

PC, vidéoprojecteur, imprimante, bibliographie adaptée

Autre matériel :

Partenariat avec des restaurateurs

ACCESSIBILITE PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

L'OF ISDO Formations - CFA doit être informé en amont de l'action de formation de la présence d'un apprenti en situation de handicap afin d'adapter la formation en termes de moyens d'accueil, de rythme, de moyens de compensation, ...

*Chaque parcours de formation est ajusté au profil, à l'expérience du candidat et à la réglementation en vigueur.
Durée et coût affichés à titre informatif.*



09.86.75.34.68

www.isdoformations.fr