

Serveur-se en restaurant

Financement



Formation professionnelle continue
Programme régional de formation
(PRF AS)

N° de marché : 2019P155S04432

Organisme responsable et
contact

AFEC AQUITAINE

valérie Fagotto

05.57.35.44.53

bordeaux@afec.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Information collective
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Publics ayant validé un projet professionnel
dans le domaine

Prérequis pédagogiques :

Avoir validé un projet professionnel en lien
avec le titre visé via une période en entreprise
(PMSMP ou autres) - Être motivé à l'idée de
s'engager dans un parcours de formation
qualifiant pour pouvoir accéder rapidement à
un emploi durable - Être disponible et mobile -
Accepter les contraintes liées à la formation et
à l'exercice du métier (horaires décalés,
travail le WE, temps partiel, etc.) - Savoir lire,
écrire, compter - Ne pas avoir de contre-
indication(s) médicale(s) à l'exercice du métier
- Ne pas avoir effectué une autre formation
certifiante dans les 18 derniers mois

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

L'action permettra d'appréhender le service en restauration traditionnelle, sociale ou commerciale. Elle vise l'acquisition de compétences de base immédiatement mobilisables en entreprise. Elle inclura également un module visant forme et bien-être au travail. Ainsi il s'agira de sensibiliser les futurs professionnels à l'hygiène de vie adaptée aux exigences de la vie professionnelle en restauration (condition physique, rythme, sommeil), au développement de bonnes pratiques (gestes et postures) et à une gestion personnelle optimisée de la relation vie professionnelle/vie personnelle (gérer les horaires décalés).

Contenu et modalités d'organisation

MODULE N°1: Accueil et Positionnement / Découverte du métier - Présentation de l'action, du centre de formation, des acteurs socio-économiques de l'action, du statut du stagiaire de la formation professionnelle. Modalités du titre professionnel serveur en restauration Positionnement-Evaluation et test Individualisation du parcours de formation Définition des objectifs pédagogiques et professionnels Compte rendu individuel des résultats du positionnement Les métiers, les entreprises, les acteurs, Les zones économiques, l'environnement touristique, la saisonnalité. Découverte d'un restaurant professionnel Droit du travail, réglementation... - 14 h MODULE N°2: Développement durable et Restauration - Le développement durable Les variables: économique, social et environnemental. L'effet de l'homme sur la planète. Les attitudes à adopter. Le développement durable en restauration Les approvisionnements: circuits courts, l'agriculture raisonnée et biologique, les AMAP. La saisonnalité des produits utilisés. Consommation d'énergies; solutions pour limiter la consommation des différents fluides. Variable économique. Gestion des déchets Les solutions. Etude de cas - MODULE N°3: CCP 1 Réaliser les travaux préalables au service en restauration - Les normes d'hygiène et de sécurité; La législation en vigueur; La connaissance des produits. L'utilisation des produits. Les marches à suivre. Procédures de contrôle Procédures de nettoyage. Matériel adapté/préconisé.. Réalisation et suivi d'un planning de tâches. Connaissance stocks produit et matériel. Le réseau de fournisseurs Réalisation d'un inventaire. Les outils de gestion de stock et d'inventaire. Le matériel. Connaissance des produits de bar Le rôle de la console. Réalisation de la carcasse de la salle- Nappage - Dressage-Décoration Mise en place selon les normes - 105 h MODULE N°4:CCP 2 Accueillir Conseiller le client et prendre sa commande en Français et en Anglais - Les qualités intellectuelles. Les qualités morales Les qualités professionnelles Les postures à adopter ou à proscrire. Les tenues classiques. L'hygiène corporelle. les règles de préséance. Les différentes formules d'accueil. Le cahier de réservation.

...
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

Serveur en restauration - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)
Titre professionnel serveur en restauration - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00170655	du 20/01/2020 au 02/06/2020	VENDAYS MONTALIVET (33)	AFEC AQUITAINE		Non éligible	
00170654	du 12/02/2020 au 29/06/2020	GUJAN MESTRAS (33)	AFEC AQUITAINE		Non éligible	