

Titre professionnel serveur en restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE
Carine VEILLEROT
05.56.15.83.40
carine.veillerot@aspect-aquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : www.aspect-aquitaine.fr

Prérequis pédagogiques :

Formation « tous publics », maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter).

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

– Être capable de nettoyer, d'entretenir et de mettre en place les espaces de restauration, les locaux annexes, les différents types de buffet, – Être capable d'accueillir la clientèle et de présenter les cartes et les menus, – Être capable de prendre la commande et la communiquer aux services concernés, – Être capable de préparer et servir les boissons, d'effectuer les différents types de service à table et au buffet puis de préparer une addition et d'encaisser.

Contenu et modalités d'organisation

CCP 1. 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. CCP 2. 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. CCP 3. 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 et vérifier une addition et l'encaisser. Domaine général – Anglais Formation en groupe face à face pédagogique et mise en situation. Atelier pratique Réalisation d'un dossier professionnel. Évaluation formative orale et pratique

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

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

BP Arts du service ou Bac pro Commercialisation et service en restauration

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00217068	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Saint-Yrieix- sur-Charente (16)	CFA ASPECT AQUITAINE		Non éligible	 
00334869	du 16/01/2023 au 15/01/2024	Saint Yrieix sur Charente (16)	FARE 16		Non éligible	