

Titre à finalité professionnelle **Serveur en restaurant**

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
Sacha BOMASSI
05.59.52.25.25
sacha.bomassi@greta-cfa-aquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Sans

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le serveur en restauration procède à la mise en place et à l'implantation du mobilier dans les différents espaces du restaurant en amont du service. Il dresse les tables en fonction des consignes données par le responsable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. A partir des informations échangées lors du briefing avec le responsable et l'équipe en cuisine, il met à jour les différents affichages du restaurant, et prépare son argumentaire de vente. Il accueille et place les clients à table, leur apporte les différentes cartes et menus. Il répond à leurs questions, les conseille sur les plats et leur suggère des produits complémentaires. Il peut échanger avec des clients étrangers en anglais (niveau A2 du CECRL). Il prend la commande et la communique à l'équipe en cuisine. Le serveur réalise les différentes étapes du service à table selon les règles d'usage et de bienséance. Il réalise les opérations d'encaissement et assure la prise de congés des clients tout en s'assurant de leur satisfaction. Il débarrasse, nettoie et dresse les tables pendant et après le service. Il participe au nettoyage et à la remise en état du restaurant après sa fermeture. Le serveur réceptionne et range les livraisons en boissons et consommables divers.

Contenu et modalités d'organisation

RNCP37860BC01 - Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité RNCP37860BC02 - Réaliser l'accueil et le service à table des clients Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

Commentaires sur la durée hebdomadaire Un entretien de positionnement permet de définir ensemble votre parcours de formation individualisé. Entrée/sortie permanente tout au long de l'année. Formation continue ou contrat d'alternance possible

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

Validation(s) Visée(s)

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

 Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

CQP Maître d'hôtel

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00395205	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bayonne (64)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	
00395204	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bayonne (64)	GRETA CFA AQUITAINE			