

«Serveur(se) en restauration »

Titre à finalité professionnelle

VOTRE FUTUR METIER :

Serveur(se)
Commis de salle
Chef de rang

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- Restaurant traditionnelle, brasserie, traiteur, gastronomique

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

Les capacités attestées concernent l'exercice en autonomie des activités suivantes :

- Mise en place
- Accueil et prise de commande
- Départ client

Compétences :

- Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement (37860BC01)
- Réaliser l'accueil et le service à table des clients (37860BC02)
- Réceptionner et stocker les marchandises (376860 BC03)

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

• Méthodes mobilisées

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

• Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final avec des actions professionnelles menées en entreprise.

Poursuite d'études, passerelles :

- Autres CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine , CAP PSR, CAP pâtissier, CAP commercialisation et service en HCR

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public demandeur d'emploi , infra bac

Prérequis :

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de :

- Lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.) ;
- Rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple)
- Réaliser des opérations de calcul et de conversion simples
- S'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Validation de la formation :

Accessible sur dossier, l'organisme certificateur est le CERTIDEV , accompagnement personnalisé possible sur devis

• Diplôme, Certificat, Qualification :

Titre à finalité professionnelle serveur(se) en restauration – CERTIDEV- Niveau 3

- Certification globale du programme complet,
- Certification partielle possible, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est le Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

Durée:

- Temps en centre: 280h
- Temps en stage: 120h

Modalités et délai d'accès :

- Modalités : Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation

Réunion d'information le 01 Août 2024

<https://forms.office.com/e/mkW8sELHqU>

- Date de démarrage prévisionnelle :
09 septembre au 6 décembre 2024



Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme **Pôle Formation CENHOR**

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts
0262 22 85 00 - fccenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats
sur le site internet : www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Bloc 01 –préparer la salle et l'accueil 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

- Bloc 02-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 d'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

- Bloc 03 Réceptionner et stocker les marchandises

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits

Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage

Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits

Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres

- Anglais professionnel: connaissance du vocabulaire professionnel de base en anglais. Certification CLOE

- Les clés de la réussite

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.