

« Serveur(se) en restauration » Titre à finalité Professionnelle

VOTRE FUTURE COMPÉTENCE :

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 visées

- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail (bloc 4 du RNCP)
- Réaliser les préparations culinaires de base froides (bloc 6 du RNCP) ;
- Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs et des activités de Tourisme A2 (bloc 7 du RNCP) ;
- Gérer l'encaissement (bloc 9 du RNCP) ;
- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation (bloc 1 du RNCP) ;
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients (bloc 2 du RNCP) ;
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits (bloc 3 du RNCP) ;
- Effectuer un service en salle traditionnel (bloc 8 du RNCP).

Méthodes mobilisées modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

- Exposé à partir de supports audiovisuels ;
- Apports de concepts et méthodes ;
- Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques ;
- Mise en situation sur le plateau technique de cuisine et de la salle.

Modalités d'évaluation :

- Evaluation continue en centre et en stage ;
- Examen final.

Types de structures concernées :

Toute type de structure de restauration : chaînes hôtelières et de restauration, restaurants gastronomiques, traditionnels, à thème, brasseries, traiteurs, restauration mobile, restauration collective sociale.

Débouchés :

Serveur, chef de rang, commis de salle.

Poursuite d'études :

Autre certification de la branche industrie hôtelière, CAP service en salle.

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 :

Demandeur d'emploi, salarié d'entreprise

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 ;
- Se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Validation de la formation :

Diplôme, Certificat, Qualification : serveur en restauration de niveau 3 RNCP 31402 avec le certificateur CERTIDEV ;

Certification partielle possible, via une validation par blocs de compétences.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier, l'organisme certificateur est CERTIDEV.

Durée :

En centre : 303 heures, soit 1 jour par semaine

En entreprise : 1 104 heures

Modalités et délai d'accès :

Modalités : Entretien individuel et positionnement ;

Date de démarrage : du 31/08/2022 au 07/06/2023

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ;

Inscription : dossier à compléter.

Tarifs : nous consulter

Cette formation est éligible au CPF.

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Gestion du service client (accueil, service, encaissement) ;
- Hygiène et sécurité : alimentation, équipements et procédures de nettoyage ;
- Anglais ;
- Technologie de service ;
- Les clés de la réussite.

LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

fccenthor@reunion.cci.fr

0262 22 85 00

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

