

Serveur(se) de restaurant

Cette formation correspond à un réel besoin des professionnels et permet une rapide évolution dans ce secteur d'activité.

Présentation de la profession

Ce métier permet à un(e) serveur(se) d'avoir un rôle déterminant dans l'accueil et le bien-être de la clientèle. Il participe par la qualité de son service et de ses conseils aux clients, à la valorisation de la prestation réalisée en cuisine.

Pré-requis

- Avoir le niveau 3ème minimum
- Avoir des connaissances A1 minimum en anglais
- Savoir travailler en équipe
- Avoir une bonne présentation
- Empathique et souriant(e)

Organisation

- Du 15/11/2021 au 24/05/2022
- 609 heures en centre
- 245 heures en entreprise

Lieu

- Avenue Jean MOULIN - 34300 AGDE

Débouchés

- Commis de restaurant – Commis de bar
- Demi-chef de rang
- Chef de rang
- Maître d'hôtel

Aptitudes

- Capacité d'organisation et d'adaptation aux tâches techniques
- Posséder un sens relationnel permettant de travailler en équipe et avec les autres services d'un établissement
- Savoir communiquer en français
- Posséder une connaissance de la langue anglaise

Objectifs

À l'issue de la formation, capacité de :

- Entretien et mettre en place les locaux et les équipements, accueillir le client, lui proposer des mets et des boissons, prendre la commande et assurer le service
- Mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veiller au maintien des conditions optimales de confort pour le client
- Être l'interface entre le client et l'entreprise et contribuer à la bonne image et à la notoriété de l'établissement
- Nettoyer et mettre en place les espaces de restauration et ses annexes

Programme

- Technologie et pratique service en salle/bar
- Hygiène et sécurité
- Techniques de recherche d'emploi
- Développement durable
- Sécurité et sauvetages au travail
- Connaissances œnologiques et gastronomiques
- Accords mets et vins
- Anglais
- Informatique et connaissance de l'environnement numérique

Validation

Le titre comprend trois blocs de compétences professionnelles :

- CCP1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- CCP2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais
- CCP3 : Réaliser le service en restauration

Le Conseil Régional Occitanie et le Fonds Social Européen financent le Cours Jules Verne pour la mise en oeuvre de cette action de formation.



Codes ROME : G1803 – G1801
Code FORMACODE : 42757
Codes CPF : 141253 – 147960

Conditions d'accès administratives

- Demandeurs d'emploi, inscrits à Pôle Emploi
- Avoir défini et validé un projet professionnel auprès de l'une des structures d'Accueil, d'Information et d'Orientation (AIO) habilitée par la Région, qui aura établi une « prescription », conformément à la procédure,
- Posséder les pré-requis nécessaires à la certification
- N'ayant pas suivi de formation qualifiante dans les 12 derniers mois
- À titre exceptionnel, et avant l'entrée en formation, des demandes de dérogation pour un candidat pourront être examinées par la Région
- Dossier de candidature
- Avis de situation pôle emploi de moins de 30 jours
- Pièce d'identité en cours de validité
- Attestation d'assurance « responsabilité civile individuelle »

Modalités de sélection

- La formation est réservée aux demandeurs d'emploi
- Fiche de prescription obligatoire
- Dossier de candidature à compléter
- Sélection par un entretien individuel



Renseignements et Inscriptions

Le Cours Jules Verne
Avenue Jean MOULIN
34300 AGDE

☎ 04 99 43 55 78
contact@lecoursjulesverne.fr
www.lecoursjulesverne.fr



Certifié et référencé : n°0018784

