

Hôtellerie, Restauration, Alimentation, Tourisme **TITRE PROFESSIONNEL Serveur en restauration**



Publics

- Tout public

Conditions d'accès

- Entretien individuel
- Test de positionnement

Durée

- Environ 6 mois (560 h en centre et 245 h en entreprise)

Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre et en entreprise

Validation

- Titre Professionnel Serveur en restauration, niveau 3 (CAP)

Modalités de financement

- Financement individuel
- Région Nouvelle Aquitaine / FSE
- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF)

Tarif de référence*

- Nous consulter

Lieux de formation

- Lycée Jean Monnet

Limoges

Contact

- 05 55 12 31 31

Objectifs

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le serveur doit être capable de :

- Nettoyer et mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes.
- Accueillir le client dans un langage adapté en conformité avec les consignes de l'établissement.
- Donner les cartes et menus.
- Mettre en valeur les suggestions du jour et répondre aux questions du client avec des informations précises sur les mets, les boissons et les spécialités de l'établissement.
- Assister le client dans ses choix, le conseiller en s'adaptant à ses besoins et prendre sa commande.
- Servir les mets et boissons à table ou au buffet et peut effectuer le découpage de mets simples.
- S'assurer régulièrement de la satisfaction du client et faire la liaison avec la cuisine.
- préparer et encaisser les additions et prendre congé du client.
- Renseigner le client pour une information d'ordre pratique ou touristique.
- Communiquer au niveau A2 du cadre européen de référence pour les langues étrangères, le plus fréquemment en anglais.

Contenu

Enseignements et modules professionnels :

- Acquérir des connaissances et techniques de service de base.
- Réaliser les travaux préalables au service en restauration.
- Accueillir conseiller le client, prendre sa commande en français, en anglais.
- Réaliser le service en restauration.

Enseignements et modules complémentaires :

- Sauveteur secouriste du travail.
- Sensibilisation au développement des outils numériques.
- Sensibilisation au développement durable.
- Accompagnement renforcé vers l'emploi.

Périodes de formation en entreprise (P.F.E.) : 7 semaines

Consolidation des compétences et préparation aux épreuves de synthèse.

*Retrouvez nos conditions générales de ventes sur le site Internet

GRETA du Limousin Siège

Greta du Limousin

6 rue Paul Derignac 87031 Limoges - 05 55 12 31 31

<https://greta-du-limousin.fr>