



HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

DEVENEZ SERVEUR & SERVEUSE EN RESTAURATION

AVEC LE TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR EN RESTAURATION  **ALTERNANCE**



Le métier, les objectifs de la formation et les compétences visées

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements. Il ou elle accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client.

Le serveur et la serveuse sont l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de

l'établissement.

Il travaille en station debout prolongée, assure de nombreuses allées et venues tout en portant de multiples charges. L'emploi s'exerce en horaires de jour et de soirée.

- > Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- > Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- > Réaliser le service en restauration



Contenus

Réaliser les travaux préalables au service en restauration Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes, Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes, Mettre en place les différents types de buffet

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table, Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

Réaliser le service en restauration Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service, Effectuer les différents types de service à table et au buffet, Préparer, vérifier une addition et l'encaisser

Public concerné

Tout public

Prérequis

Savoir communiquer en langue française
Avoir le CléA sera apprécié

Modalités d'accès

Test écrit et entretien de motivation

Délai d'accès à la formation

Nous consulter.

Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluation en cours de formation en situation pratique ; évaluation en fin de formation avec une mise en situation et un entretien devant un jury.

Personne en situation de handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Modalité de formation

Présentiel, distanciel possible sur des modules spécifiques

Tarif

14€ l'heure de formation
Tarif non contractuel

Financements

Contrat de professionnalisation sur mesure
CPF, PTP

Lieu

GRETA AMIENS
Lycée La Hotoie
Bd de GUYENCOURT à Amiens

Intervenants

Formateurs experts
dans le domaine de la
restauration

Durée de la formation

Durée en centre : 525 heures
Durée en entreprise : 175 heures

Réunions d'informations collectives

Consulter le GRETA

Pour + d'infos

Retrouvez l'ensemble de nos dates de sessions et de réunions d'information collectives sur :



Contactez-nous

Agence de Amiens

@ greta.somme@ac-amiens.fr

 03 22 33 23 90