



Serveur en restauration

Votre objectif :

Acquérir des compétences et techniques professionnelles en vue de les

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il prépare et encaisse les additions et prend congé du client. Le serveur en restauration travaille sous la responsabilité d'un maître d'hôtel ou d'un responsable de salle. L'emploi s'exerce généralement en équipe. Le serveur en restauration est en contact permanent avec la clientèle, les équipes de cuisine et de restauration. L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs et dans la restauration mobile comme les bateaux ou les trains. Le serveur porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement. Il travaille en station debout prolongée, assure de nombreuses allées et venues tout en portant de multiples charges. Pendant les services, il est soumis à des périodes d'activité soutenue. Le niveau sonore de l'environnement peut être élevé. L'emploi s'exerce en horaires de jour ou de soirée, en continu ou avec coupures et souvent les dimanches et jours fériés. Poursuite de parcours : BP Restaurant, Bac Pro Commercialisation et services en restauration (niveau 4)

Parcours moyen : 5 mois (525 heures en formation / 175 heures en entreprise)

Rythme Temps plein

Dates prévisionnelles de formation:

- Chaque année de **Septembre à Mars** et de **Mars à Juillet**.

Lieu : CFA/Bethoncourt

Contenu de formation :

- Affiner son **projet professionnel** dans le secteur de la vente et du commerce
- S'exercer à une **posture et à un comportement** professionnels et dans le contexte du métier
- Développer et valider des **connaissances transversales** : TRE, apprendre à apprendre, santé, hygiène et sécurité au travail, initiation gestes 1ers secours, sensibilisation aux questions de développement durable, lutte contre les discriminations, égalité hommes femmes, renforcer les savoirs de base (mathématiques, français, culture numérique)
- Réaliser des **périodes de stage en entreprise** en fonction de son projet d'insertion professionnelle et de formation
- **Se préparer au titre professionnel Serveur et le valider.**

Modalités pédagogiques : Enseignement pratique en plateau technique 28h/semaine—Enseignement appliqué au métier et théorique 7h/semaine.

Modalités d'évaluation : Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves du Titre professionnel en épreuves ponctuelles en fin de parcours.

-





Serveur en restauration

Compétences professionnelles visées :

CCP 1 Réaliser les travaux préalables au service en restauration Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes Réaliser les travaux préalables au service en restauration Mettre en place les différents types de buffet

CCP 2 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

CCP 3 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

Formation accessible aux publics en situation d'handicap.

Pré-requis : Parler et lire en français, Bonne condition physique, aptitude à travailler en équipe. Projet validé, intérêt pour le métier. **Tests d'entrée en formation** (test et entretien individuel), **tout au long de l'année.**

Salariés : Formation modulable en fonction de votre objectif professionnel. **Tarif :** 15€/h . *Le coût horaire de la formation est donné à titre indicatif. Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.* Nos équipes administratives vous proposent des solutions et un accompagnement individuel au montage financier et à la prise en charge de votre projet. **Contactez nous !**

Demandeurs d'emploi

Plus de 16 ans, inscrits à Pôle emploi. **Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, gratuite**, ouvre droit à rémunération après acceptation du dossier. **Procédure d'inscription : rencontrez votre conseiller** Pôle Emploi, Mission Locale, CAP EMPLOI, CEP, professionnel SPRO , **qui nous adressera votre candidature.** Préparation possible à l'entrée en formation : DAQ 2.0.

FORMATION QUALIFIANTE



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière

25200 BETHONCOURT

www.cfa-montbeliard.eu

Tél : 03 81 97 36 37

Amélie NOEL anoel@cfa-montbeliard.org

Manon BAROUAT mbarouat@cfa-montbeliard.org