

CONDITIONS pour postuler

- Avoir validé son projet professionnel de serveur en restauration

Comment CANDIDATER ?

Contactez Corine MONSET au 05.53.35.72.72
ou c.monset@ecoles.dordogne.cci.fr

ET

Pré-inscription
en ligne auprès
des écoles :



Les écoles



Titre à finalité professionnelle Serveur en Restauration

840 heures

Lieux de formation

Les Ecoles de la CCI Dordogne
Avenue Henry Deluc
24750 Boulazac Isle Manoire

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des
catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE VAE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



SERVICE



ASSURER LA MISE EN PLACE DE LA SALLE

- Nettoyer les locaux et le matériel en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Préparer les tables et les consoles de service

ASSURER L'ACCUEIL DE LA CLIENTÈLE

- Accueillir
- Prendre en charge les vestiaires
- Installer les clients
- Présenter les cartes

ASSURER LA PRISE DE COMMANDE

- Connaître les produits et l'état des stocks pour conseiller la clientèle dans ses choix
- Etablir une commande manuscrite ou électronique claire en notant les particularités (cuisson, régimes)
- Transmettre la commande en cuisine

ASSURER LE SERVICE EN SALLE

- Assurer le déroulement du service en lien avec la cuisine
- Veiller à ce que tous les convives d'une même table soient servis en même temps
- Adapter le déroulement du service en fonction de l'ordre d'arrivée des clients, du type de commande et des demandes spécifiques

RESPECTER LES FORMALITÉS DE DÉPART DE LA CLIENTÈLE

- Etablir et présenter les additions
- Effectuer et vérifier les opérations d'encaissement
- Raccompagner les clients
- Remettre les vestiaires et la carte de l'établissement.

OBJECTIFS de la formation

- Appréhender la fonction d'employé d'étage
- Acquérir des compétences de base immédiatement mobilisables en entreprise

Le PUBLIC

- Les demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi, indemnisés ou non
- Salariés
- Contrat en alternance

QUEL TYPE de structure ?

Le métier peut s'exercer dans tous types d'établissements hôteliers.

Sous QUELLE FORME ?

- Evaluation continue et évaluation finale
- Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective
- 420 heures au centre de formation et 420 heures de stage en entreprises

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Mémoire
- Bonne résistance physique

CERTIFICATION

9 blocs de compétences :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles HRLT (Niveau A2 du CECRL)
- Effectuer un service en salle traditionnel
- Gérer l'encaissement
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et plans de travail
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Réaliser les préparations culinaires de base froides