

CONDITIONS pour postuler

- Avoir validé votre projet professionnel de serveur en restauration avec vos conseillères :
- En formation continue : contactez Pascale TREFEIL au 07 84 24 52 14 / p.trefeil@ecoles.dordogne.cci.fr

Comment CANDIDATER ?

Pré-inscription en ligne auprès des écoles :



Pour continuer...

Ce titre est à finalité professionnelle, il vise donc une insertion pro immédiate.

Toutefois, possibilité de poursuivre en CAP CSHCR (commercialisation et service en hôtel, café, restaurant)

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



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



Les écoles



Titre à finalité professionnelle Serveur en Restauration

1 an

RNCP 37860

Certification de niveau 3
délivrée par la CPNEFP/IH

SERVICE



Le serveur en restauration procède à la mise en place et à l'implantation du mobilier dans les différents espaces du restaurant en amont du service. Il dresse les tables en fonction des consignes données par le responsable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

A partir des informations échangées lors du briefing avec le responsable et l'équipe en cuisine, il met à jour les différents affichages du restaurant, et prépare son argumentaire de vente. Il accueille et place les clients à table, leur apporte les différentes cartes et menus.

Il répond à leurs questions, les conseille sur les plats et leur suggère des produits complémentaires. Il peut échanger avec des clients étrangers en anglais (niveau A2 du CECRL). Il prend la commande et la communique à l'équipe en cuisine.

Le serveur réalise les différentes étapes du service à table selon les règles d'usage et de bienséance.

Il réalise les opérations d'encaissement et assure la prise de congés des clients tout en s'assurant de leur satisfaction. Il débarrasse, nettoie et dresse les tables pendant et après le service. Il participe au nettoyage et à la remise en état du restaurant après sa fermeture.

Activités visées :

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe
- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

PRÉ-REQUIS

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

La pratique d'une langue étrangère (anglais) au niveau A2 est attendue.

Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais lors d'un échange professionnel.

Public visé : Formation continue

Ce Titre à Finalité Professionnelle est une formation certifiante.

MODALITÉS

- Formation continue : Alternance en organisme de formation et en entreprise :
- 280h de cours en centre de formation + 120h de stage en entreprise
- Lieu de formation : Ecoles de la CCI DORDOGNE – 12 rue Henry Deluc – 24750 BOULAZAC ISLE MANOIRE
- Pour postuler : prise de contact avec l'établissement (en ligne, par téléphone) et entretien sur rendez-vous avec une conseillère formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Études de situation numérisée et questionnaire : 1h00
- Mise en situation reconstituée et entretien complémentaire : 2h40
- Remise de la certification ou d'une attestation de blocs de compétences par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV.
- Suivi des certifiés à 6 mois obligatoire.

DÉLAIS D'ACCÈS

Délai de prise en charge maximal de la demande : de 1 à 5 jours ouvrés.

Entrées et sorties permanentes sur sollicitation.

Bloc RNCP37860BC01 - Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement – 85h de cours en centre de formation :

- Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement
- Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service
- Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement
- Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité

Bloc RNCP37860BC02 - Réaliser l'accueil et le service à table des clients – 160h de cours en centre de formation :

- Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux
- Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement
- Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

Bloc RNCP37860BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises – 35h de cours en centre de formation :

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres





DÉBOUCHÉS

Secteurs d'activités :

Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaîne, en restauration collective, en restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants traditionnels, gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistrots, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs.

La restauration commerciale qui est la principale pourvoyeuse en emplois. Le commis de cuisine travaille généralement en restauration traditionnelle au sein d'une petite équipe (moins de 10 salariés).

Type d'emplois accessibles :

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine de collectivité

Code(s) ROME : G1602 - Personnel de cuisine

Poursuite toutefois possible en CAP CUISINE.

VALIDATION PAR BLOCS

Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification.

TARIF

- Possibilité de prise en charge en fonction de la situation du demandeur
- Formation financée dans le cadre du dispositif légal de l'Apprentissage ou de la Formation Professionnelle Continue
- Tenue Professionnelle requise selon le Dress Code des Écoles
- Nous consulter pour le montage du dossier.
- Cotisation association AGIS : 5 € /an
- Adhésion obligatoire à la CVEC (Contribution Vie Étudiante et de Campus du CROUS)