



Serveur en restauration

Objectif général :
Certification

Niveau d'entrée :
V - BEPC, CAP, BEP, BPA

Degré d'exigence :
Souhaité

• Objectifs :

Le serveur (la serveuse) en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client dans un langage adapté, lui propose des mets et des boissons, prend la commande, assure le service. Il (elle) 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. Il (elle) assiste le client dans ses choix, le conseille en s'adaptant à ses besoins et prend sa commande. Le serveur (la serveuse) sert mets et boissons à table et peut effectuer le découpage de mets simples. Le serveur (la serveuse) peut être sollicité(e) par le client pour un renseignement d'ordre pratique ou touristique. Il (elle) prépare et encaisse les additions et prend congé du client. Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, il (elle) nettoie et met en place les espaces de restauration et les locaux annexes.

Dans ce cadre, à l'issue de la formation, le bénéficiaire doit être capable de :

- ✓ Maîtriser le vocabulaire et les compétences techniques lui permettant de :
 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration
 - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais
 - Réaliser le service en restauration
- ✓ Maîtriser le niveau A2 du cadre européen de référence en anglais
- ✓ Valider le Titre Professionnel Serveur (serveuse) en restauration
- ✓ Maîtriser les techniques de recherche d'emploi afin d'accéder à un emploi, CDD, CDI dans le secteur.

• Contenu :

- ✓ Accueil / Suivi et accompagnement : 5 h
- ✓ **Module 1** – Technologie culinaire : 30 heures
- ✓ **Module 2** – Production culinaire : 252 heures
- ✓ **Module 3** – Compétences clés : 39 heures
- ✓ **Module 4** – Santé Sécurité au Travail (S.S.T. et P.R.A.P.) : 29 heures
- ✓ **Module 5** - Atelier de recherche d'emploi : 12 heures
- ✓ **Module 6** : Anglais : 33 heures
- ✓ **Module 7** : Certification (accompagnement et épreuves) : 30 heures

• Pré-requis :

- ✓ Avoir un projet professionnel dans le secteur d'activité
- ✓ Etre en situation de lecteur avec des capacités avérées de compréhension de la langue française
- ✓ Détenir le niveau A1 du cadre européen de référence en anglais
- ✓ Ne pas avoir de contre-indication médicale liée à la station debout prolongée et à la manutention de charges
- ✓ Etre disponible pour travailler en horaires décalés.

Modalités de recrutement :

Sur concours Sur dossier Sur entretien Sur test

Validation :

Attestation d'acquis en formation Validation de la certification : Totale
Certification : Titre professionnel Serveur (Niveau V) – Validation partielle possible des CCP

Niveau de sortie :

V - BEPC, CAP, BEP, BPA

Modalités d'organisation et public :

Parcours de formation :

Type de positionnement : Personnalisable : Type de parcours :
Pédagogique Non En groupe

Public visé :

Demandeur d'emploi

Modalités pédagogiques :

Cours du jour Durée : 570 heures étalées sur 24 semaines : **430 heures en centre et 140 heures en entreprise**. L'intensité hebdomadaire est de 25 heures en moyenne en centre et de 35 heures durant la phase en entreprise.

Nomenclature :

Formacode	NSF	ROME	Code CPF
42746 - Restauration	334 – Accueil, hôtellerie, tourisme	G1801 : Café, bar, brasserie G1803 : Serveur en restauration G1603 : Personnel polyvalent de restauration	Sans objet

Dispositifs/Mesures spécifiques :

Action de formation collective Pôle Emploi

Renseignements auprès du Conseiller en Formation Continue (CFC) :

Site de référence :

Téléphone :	Mail :	Adresse :
05 94 35 11 68	gretace@ac-guyane.fr	GRETA CENTRE EST Service Général/Défi – B.P. 10722 Avenue André Aron 97307 Cayenne Cedex

Calendrier :

Du 29/06/18 au 28/02/19

GRETA, la formation tout au long de la vie

Greta Centre Est

Avenue André Aron BP17022 - 97307 Cayenne

Tél. : 0594 35 11 68



gretace@ac-guyane.fr

<https://greta.ins.ac-guyane.fr>