

SERVEUR.EUSE EN RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNEL DE SERVEUR.EUSE EN RESTAURATION + CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES

CODE CPF 244891
CODE RNCP 8889
FORMACODE 42757



PUBLIC CONCERNÉ

Avoir l'expérience réussie d'au moins une saison sur un poste de service en salle (restauration collective ou traditionnelle).

DURÉE DE LA FORMATION

En moyenne 750 heures de formation en centre dont 200 heures en entreprise.
Volume horaire indicatif.

DATES

Nous consulter.

DISPOSITIFS / FINANCEMENT

CPF, Projet de Transition Professionnel, Pôle Emploi, Auto financement, Financement région, autres dispositifs spécifiques.
L'IFETH vous accompagne dans l'administration de votre dossier.

COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

● CERTIFICATION PRINCIPALE

Titre professionnel de Serveur(euse) en Restauration, de niveau 3 selon le nouveau cadre national :

CCP 1 « Réaliser les travaux préalables au service en restauration »

CCP 2 « Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais »

CCP 3 « Réaliser le service en restauration »

● CERTIFICATION SECONDAIRE

Certification complémentaire (une spécificité IFETH)

- TOEIC® : compétences en anglais

- VOLTAIRE® : compétences en orthographe



MODALITÉS D'ADMISSION

CV + Lettre de motivation + Dossier de positionnement
+ Entretien de sélection

LIEU DE FORMATION

Plateau technique IFETH -

Possibilité d'hébergement et de restauration sur place

MODULES DE FORMATION (VOIR DÉTAIL AU VERSO)

- TRAVAUX PRÉALABLES AU SERVICE
- ACCUEIL ET CONSEIL CLIENT
- SERVICE EN RESTAURATION
- ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / COMPÉTENCES TRANSVERSES
- HYGIÈNE, PRÉVENTION, RÉGLEMENTATION

OBJECTIFS DE FORMATION

- Acquérir les compétences, savoir-faire et savoir-être nécessaires à l'obtention du titre professionnel de Serveur(euse) en restauration de niveau 3.
- Réaliser l'ensemble des opérations nécessaires au service en salle et au bar (dressage des tables, des buffets, accueillir la clientèle).
- Assurer l'entretien et le nettoyage des espaces de restauration
- Respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Présenter les menus
- Assurer la préparation et le service des boissons
- Prendre les commandes et assurer les encaissements

PROFIL, APTITUDES ET CAPACITÉS

- Faire preuve de forte motivation professionnelle
- Disponibilité et mobilité
- Rigueur, organisation et méthode
- Sens de l'accueil
- Adaptabilité aux évolutions techniques
- Respect des processus méthodologiques précis
- Respect des règles d'hygiène
- Respect de la hiérarchie
- Esprit d'équipe
- Résistance physique

NIVEAU DEMANDÉ

1er cycle de l'enseignement, CAP, Brevet des collèges



ÉLÉMENTS CLÉS

- 1 formation complète et adaptée aux établissements touristiques et hôteliers et qui répond aux exigences d'un métier en tension dans un secteur d'activité dynamique

- Cette formation très « terrain » permet d'acquérir les compétences et le comportement nécessaires à l'exercice d'un métier de service

- Une approche très professionnelle, tout à fait en phase avec les exigences du secteur

- Validation du titre professionnel de Serveur(euse) en Restauration

- La pluri-certification, une valeur ajoutée IFETH

QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFETH forme principalement aux métiers et responsabilités des établissements touristiques et hôteliers (villages et clubs de vacances, hôtels club, résidences de tourisme, hôtellerie de plein air, ...).

Nous souhaitons permettre à chacun de nos bénéficiaires - salarié, saisonnier, demandeur d'emploi - d'assurer sa réussite professionnelle dans un secteur en pleine mutation.

Nous développons des partenariats avec les employeurs du secteur afin de mettre en place des solutions formation adaptées à leurs attentes en matière de recrutement et de développement.

LE PLATEAU TECHNIQUE

Situé en bord de mer sur la côte varoise, il offre :

- La possibilité d'hébergement et de restauration sur place
- Des conditions de travail optimales : des équipements modernes et adaptés, dédiés aux apprentissages
- L'opportunité de profiter d'agréables moments de détente
- Autres services : Wi-fi gratuit illimité, équipements de sport, piscine (de mai à septembre), plage à 100 m, parking, laverie

APPROCHE PÉDAGOGIQUE

- Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.
- Toutes nos formations sont encadrées par un formateur référent avec l'appui d'intervenants experts.
- Notre pédagogie est avant tout celle de l'engagement donc de l'action et de la responsabilisation.
- Former sur un plateau technique permet l'acquisition de savoirs opérationnels à partir de situations de travail reconstituées.
- Le e-campus de l'IFETH facilite le travail collaboratif, la mise à disposition des ressources et l'interaction avec l'équipe pédagogique favorisant ainsi l'individualisation des parcours de formation.

Conformément aux obligations des organismes de formation et à l'engagement qualité de l'IFETH, une attestation de fin de formation est délivrée au bénéficiaire. Un questionnaire de satisfaction est transmis à chaque bénéficiaire à l'issue de l'action.

CONTACTEZ-NOUS

Nous nous tenons à disposition pour tout complément d'information

E-MAIL
contact@ifeth.com

TÉLÉPHONE
04 94 81 32 95

ADRESSE
Boulevard J.F. Kennedy
83520 Roquebrune sur Argens

FAX
04 94 81 32 90

Mise à jour : 13/05/19

+ d'infos sur ifeth.com



SERVEUR.EUSE EN RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNEL DE SERVEUR.EUSE EN RESTAURATION + CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES

PARCOURS DE FORMATION

TRAVAUX PRÉALABLES AU SERVICE

- 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

ACCUEIL ET CONSEIL CLIENT

- Accueillir la clientèle en français et en anglais
- Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et les communiquer aux services concernés

SERVICE EN RESTAURATION

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de présence et de service
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- Préparer et vérifier une addition et l'encaisser

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / COMPÉTENCES TRANSVERSES

- S'intégrer dans l'organisation fonctionnelle et hiérarchique des différents types d'établissements
- Travailler en équipe
- Connaître les attentes et les besoins du client
- Utiliser des fiches techniques
- Connaître les différents produits d'entretien et les consommables
- Communiquer
- Maîtriser les principes de base du calcul et du raisonnement

HYGIÈNE, PRÉVENTION, RÉGLEMENTATION

- Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives au service en salle et au bar
- Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives à la distribution
- Nettoyer et désinfecter les locaux et le matériel

LA PLURICERTIFICATION, BIEN PLUS QU'UN TITRE



+

+



IFETH