

SERVEUR(SE) EN RESTAURATION (PROFESSIONNALISANT)

PUBLIC VISÉ

Demandeur d'emploi

DUREE

Durée de formation : 368 heures

Durée en entreprise : 70 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 09/03/2023 au 09/06/2023.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Val-de-Marne

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en
situation de handicap

CONTACT

GRETA Val-de-Marne

Frédérique Païtry Marchais

Tél : 01 55 98 11 50

greta94.triolet@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Riadh Baghli

greta94.referent.handicap@ac-
creteil.fr - Tél : 01 45 16 19 19

[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

CODES

NSF : 334

Formacode : 42716

OBJECTIFS

Acquérir les compétences nécessaires aux activités du service en restauration, telles que :

- Assurer les travaux préalables au service
- Gérer l'accueil des clients, les conseiller et prendre la commande
- Réaliser un service
- Préparer et servir un buffet/banquet
- Maîtriser les techniques de base de service (restaurant, bar, brasserie)
- Mettre en place de la salle
- Accueillir et conseiller les clients
- Prendre les commandes
- Procéder à l'encaissement
- Préparer et servir un buffet
- Pouvoir interagir avec la clientèle anglophone

PRE-REQUIS

Savoir lire et écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques. Aucune contre-indication médicale à l'exercice de la profession.

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Tests et entretien - Envoyer CV et lettre de motivation : greta94.triolet@ac-creteil.fr

Inscriptions du 12/12/2022 au 09/03/2023 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.

CONTENUS

- ▶ Module 1 - DÉCOUVERTE DU MÉTIER ET DES TECHNIQUES DE BASE DU SERVICE
- ▶ Module 2 -GESTION DE L'ACCUEIL, CONSEIL AUX CLIENTS ET PRISE DE COMMANDE (en français et en anglais)
- ▶ Module 3 -RÉALISATION D'UN SERVICE EN RESTAURATION COMMERCIALE
- ▶ Module 4 - PRÉPARATION ET SERVICE D'UN BUFFET
- ▶ Module 5 – INITIATION BAR (SERVICE, GESTION ET PRÉPARATION)
- ▶ Module 6 –SST Sauveteur Secouriste du Travail
- ▶ Prise en main de l'ENT et/ou les plateformes FOAD
- ▶ Développement durable liée au service en restauration
- ▶ REMISE A NIVEAU :
 - Communication professionnelle
 - Compétences comportementales, opératoires et techniques, digitales
- ▶ Accompagnement vers l'emploi – Techniques de recherches d'emploi

VALIDATION

- ▶ attestation de compétences

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
Service dans les cafés, brasseries, restaurants