



Réf : R4/TYP/06/2003/A

DEMAIN JE SERAI SERVEUR EN RESTAURATION

OBJECTIFS

- Permettre l'acquisition des savoir-faire et savoir-être nécessaires à l'exercice du métier de serveur en restaurant et obtenir une qualification de niveau V.
- 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.
- Acquérir les connaissances en sommellerie afin de conseiller le client en termes d'accords mets et vins

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

- Alternance d'apports théoriques et pratiques.
- Alternance de périodes en centre et en entreprises.
 - Mises en situation au restaurant d'application.

La formation se déroulera dans la salle de restaurant du lycée Condé.
Grâce au restaurant d'application, les stagiaires seront en situation professionnelle lors des services, ce qui complétera la période de stage en entreprise.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Questions orales ou écrites (QCM...).
- Mise en situation.
- Fiches d'évaluation.
- Dossier à réaliser.
- Produits types à fabriquer.
- Entretien avec un jury professionnel.

CONDITIONS ET PRÉREQUIS

- Aptitude à travailler en équipe.
- Niveau anglais : 3^e.
- Forte motivation et projet professionnel défini.
- Minutie, précision.
- Sens de la courtoisie.
- Disponibilité pour travailler en soirée et/ou en week-end.

PUBLIC

- Demandeurs d'emploi.
- Salariés en CPF de transition professionnelle.
- Salariés dans le cadre du plan de développement des compétences.
- Salariés en contrats d'apprentissage (apprentissage / professionnalisation).

MATÉRIELS ET LOCAUX D'APPLICATION

Équipement du GRETA : Salle de formation avec matériels vidéo-audio, salle informatique équipée de 14 PC connectés à haut débit, de logiciels professionnels.
Équipement du lycée Condé

CONTENU DE LA FORMATION

Réussir sa formation (61h)

- Approche des outils numériques dans un contexte professionnel et de recherche d'emploi.
- Lutte contre discriminations, éco-citoyenneté et développement durable.
- Accompagnement à l'écriture du Dossier Professionnel.
- TRE.
- Examen final.

Réaliser les travaux préalables au service en restauration (160h)

- 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.



Réf : R4/TYP/06/2003/A

CONTENU DE LA FORMATION (SUITE)

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais (155h)

Accueillir la clientèle en français et en anglais.

Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés.

Réaliser le service en restauration (150 h)

Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance et de service.
Effectuer les différents types de service à table et au buffet.

Préparer et vérifier une addition et l'encaisser.

Sommellerie (35h)

Les régions et terroirs viticoles.
Les cépages et les différents crus.
Les méthodes de vinification.
Visites de caves et de vignobles.
Dégustations sensorielles.
Visites de salons spécialisés.

Anglais courant et professionnel (80h)

Révision et renforcement des bases grammaticales et linguistiques.
Travail sur les spécificités linguistiques liées au secteur de la restauration.
Révision et renforcement de la communication professionnelle orale.
Le vocabulaire et les phrases-clés.
Mise en application des acquis à travers des mises en situation.
Les aspects culturels (Do's and Don'ts, etc.).

Sauveteur Secouriste du Travail (14h)

Acquérir les connaissances relatives aux principes de la prévention des risques.
Rechercher les risques afin de les prévenir.
Identifier et supprimer ou isoler les dangers auxquels est soumise la victime sans s'exposer soi-même.
Intervenir dans une situation d'accident (protéger, examiner, faire alerter, secourir).
Informers son responsable d'une situation dangereuse.
Approche des situations inhérentes aux risques spécifiques.

Période de formation en entreprise (210h)

DURÉE ET RYTHME

655 heures en centre de formation et 210 heures en entreprise.

Durée totale de la formation : 865 heures

PÉRIODE DE LA SESSION

Du 28/09/2020 au 16/04/2021.

LIEUX

Lycée professionnel Condé

5 place Marulaz
25000 Besançon

Ou :

GRETA

35 avenue de Montrapon
25000 Besançon

RÉSULTATS ATTENDUS

3 blocs de compétences constituent le titre :

CCP1 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration

CCP2 - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais

CCP3 - Réaliser le service en restauration
Obtenir le Titre Professionnel de Serveur en restauration

Attestation de formation délivrée par le centre de formation.

DOMAINE DE FORMATION

Formacode : 42757

NSF : 334†

ROME : G1801 – G1803

CONTACT

Christine LLOYD

Conseillère en formation continue

Ligne directe : 03 81 88 93 83

Christine.lloyd@ac-besancon.fr

NOS PLUS

La norme ISO 9001 garantit la qualité de nos formations, de nos plateaux techniques et l'expertise de nos formateurs.

GRETA DE BESANÇON

35 avenue de Montrapon – 25 000 BESANÇON

Tél. : 03 81 88 25 94 – Fax : 03 81 80 67 48

Email : greta.besancon@ac-besancon.fr – Site internet : www.greta-besancon.com

CODE APE : 85 59 A SIRET : 192 500 114 00025