



PRÉSENTIEL

MODALITÉ DE FINANCEMENT :
CONTRAT D'APPRENTISSAGE
POLE EMPLOI
VAE

DURÉE : 350H
280H EN CENTRE
70H EN ENTREPRISE

CONTACT
FORE ENTREPRISE

Moudong Sud
97122 Baie-Mahault

0590 38 00 40

fore.entreprise@fore.fr

www.fore.fr/entreprise

www.fore.fr



PUBLIC

Toute personne souhaitant se former au service en salle.

PRE-REQUIS

Expérience réussie dans un métier de service, particulièrement dans le secteur de la restauration.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Accueillir le client à son arrivée et le conduit jusqu'à sa table
- Réaliser des opérations nécessaires au service en salle et au bar
- Assurer l'entretien et le nettoyage des espaces de restauration
- Respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Présenter les menus
- Prendre les commandes et assurer les encaissements.



CONTENU ET THÈMES ABORDÉS

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Connaissance des produits
- Prise de commande et communication aux services concernés
- Les spécialités régionales, Accords mets et vins
- Techniques d'accueil, de vente et la communication
- Vocabulaire professionnel
- Anglais.

Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
- Les types et règles de service
- Préparer et vérifier une addition et l'encaisser
- Connaissance des procédures de caisse, des modes de paiement

Hygiène et sécurité en restauration

- Nettoyer les espaces de restauration et annexes
- Mise en place de l'espace de restauration
- Hygiène et de sécurité

Savoir Être en entreprise

- Travailler dans le cadre de règles définies d'un travail en équipe
- Le travail en équipe
- Adopter le bon comportement professionnel
- Les droits et devoirs en entreprise

VALIDATION :

Validation de un/des blocs de compétences du Titre Professionnel Serveur en restauration



METHODES & OUTILS PEDAGOGIQUES :

Une formation très « terrain » qui permet d'acquérir les compétences et le comportement nécessaires à l'exercice d'un métier de service. Entraînement avec des cas concrets et des mises en situation.

EVALUATION :

Evaluation au fur et à mesure de la progression.
Evaluation finale sanctionnée par le passage d'un examen devant un jury de professionnels.
Appréciation par le participant du niveau d'amélioration de ses connaissances et compétences.