



CQP Serveur.se en restauration – option sommelier

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Mettre en place la salle
- Accueillir la clientèle
- Prendre les commandes et effectuer le service des mets et des vins
- Etablir, présenter et encaisser la note

PRE REQUIS

- Savoir lire, écrire et compter
- Premières notions d'anglais
- Absence de contre-indication à l'exercice du métier visé

MODALITES D'ACCES A LA FORMATION

- réunion d'information collective
- Tests en entretiens individuels de recrutement
- Entrée et sortie permanente

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Accueil de la clientèle
- Prise de commande des repas
- Service en salle de repas
- Relation avec la clientèle
- Gestion du service en salle
- Gestions des formalités de départ de la clientèle
- développement des connaissances oenologiques

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Formation en alternance avec période en entreprise
- Formation à temps plein
- Livret de suivi entreprise et centre

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Certificat de qualification professionnelle

DUREE TOTALE DE LA FORMATION

175 à 350 heures en fonction du positionnement initial

1 journée de formation, soit 7 heures hebdomadaire (les mardis)

DATES ET LIEUX DE LA FORMATION

Date : entrées et sorties permanentes

Modalités : entretien de motivation

Lieu de la formation : 96 avenue du Général Leclerc 92100 Boulogne Billancourt

CRITERES QUALITE

Taux de réussite aux examens : 100%

Taux de satisfaction des stagiaires :95%

Taux d'insertion professionnelle :

- A 3 mois : NC
- A 6 mois : NC

TARIF ET FINANCEMENT

Coût :

- **3000 € TTC pour 175 heures de formation (coût de la certification inclus)**
- **5550 € pour 350 heures de formation (coût de la certification inclus)**



Se référer aux conditions générales de vente

