

Titre Professionnel Serveur en restauration

OBJECTIFS

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français Et anglais
- Réaliser le service en restauration

PRE REQUIS

- Niveau de qualification minimum requis : 3ème, Niveau V bis
- Aptitudes requises : Bonne résistance physique et nerveuse
- Aptitude à la communication, Grande disponibilité
- Présentation soignée
- Pas de contre-indication aux métiers de la restauration
- Faire preuve de mobilité pour l'accès à l'emploi

MODALITES D'ACCES A LA FORMATION

- Information collective déclinée en:
 - Tests
 - Entretiens individuels
- Demandeur d'emploi inscrit ou non
- Être âgé de plus de 18 ans

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Appropriation, découverte de la formation et sécurisation
 - Identification des attentes et des besoins
 - Définition du PFI.
- Mise en œuvre des espaces de restauration, des types de buffets
- Accueil, conseil, prise de commandes en français et anglais
- Réalisation des différents types de service à table et au buffet
- Réalisation de l'encaissement et des additions

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Méthodes pédagogiques actives et démonstratives, Cuisine et restaurant pédagogique
- Pédagogie différenciée et e-learning
- Apprentissage expérientiel

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Evaluation de satisfaction en fin de formation et ECF
- Suivi de situation à 3 et/ou 6 mois
- Titre professionnel Serveur ou CCP de niveau 3 (ex niveau 5)

DUREE TOTALE DE LA FORMATION

Parcours maximum de 812 heures dont 532 heures centre et 280heures entreprise

DATES ET LIEUX DE LA FORMATION

Entrées et sorties permanentes
Beauvais

CRITERES QUALITE

Taux de réussite aux examens : NC

Taux de satisfaction des stagiaires : NC

Taux de placement 2018 : NC

TARIF ET FINANCEMENT DUREE TOTALE DE LA FORMATION

Financée par le Conseil Régional et le FSE
CPF Projet de Transition Professionnelle (ex cif)

Compte Personnel de Formation Particulier

Coût : 6384 Euros

Formacode : 42757

Eligible au CPF : code : 292725