

SERVEUR EN RESTAURATION

Formation

Titre professionnel Serveur

Titre national de Niveau 3 -Ministère de l'emploi

Métier & Débouché

Code ROME G1803- Service en restauration

- ✓ Réalise les travaux préalables au service (entretien et mise en place des locaux et équipements) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- ✓ Accueille, présente et conseille sur les mets et boissons, prend la commande du client
- ✓ Réalise le service des plats selon la charte qualité de l'établissement, procède à l'encaissement.

Organisme et lieu de formation



Groupe pour l'Insertion et l'Évolution Professionnelles
Pôle Hôtellerie-Restauration
10 Rue Kataoui - Nouville
Tél: 27.78.41

Durée de formation

5 mois de formation, dont 16 semaines en centre de formation et 4 semaines en application en entreprise.

Public prioritaire

Les demandeurs d'emploi justifiant de 3 mois de pointage, ayant interrompu leur scolarité depuis plus d'1 an et n'ayant pas volontairement quitté un emploi dans les 60 jours précédant la formation.



Conditions d'entrée

- ✓ Avoir plus de 18 ans
- ✓ Français: bonne compréhension et expression
- ✓ Mathématiques: maîtrise des 4 opérations de base
- ✓ Anglais: notions requises
- ✓ Résistance physique car travail en position debout
- ✓ Résistance nerveuse car doit faire face aux « coups de feu » et aux exigences du client
- ✓ Dextérité manuelle
- ✓ Capacité à travailler en horaires décalés (le soir mais également en week-end et jours fériés)
- ✓ Aimer le contact client
- ✓ Pouvoir se déplacer de manière autonome
- ✓ Une expérience dans le métier visé serait souhaitable au vu des exigences particulières liées à la profession (horaires, rythme, amplitude).

Comment s'inscrire ?

Contactez votre conseiller en insertion professionnelle (DEFE, MIJ, GIEP-NC, MLIJ, ...) ou **appelez le GIEP-NC au pôle Information Orientation au 05.07.09 (appel gratuit)**

Documents à fournir

- ✓ Attestation de pointage d'au moins 3 mois
- ✓ Pièce d'identité en cours de validité
- ✓ CV à jour des dernières activités ou expériences

Contenu de la formation

1. Accueil et intégration
2. Réaliser les travaux préalables au service en restauration
3. Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais
4. Réaliser un service en restauration
5. Anglais et Japonais
6. Acquisition d'une compréhension du monde du travail
7. Accompagnement vers l'emploi
8. Synthèse et préparation à l'évaluation finale

Prise en charge

- Frais de formation, indemnités mensuelles et couverture CAFAT pris en charge par le Gouvernement.

Votre institution formation