



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :
Stéphane DELRUE

INTERVENANT :

Jean Paul DELATTRE et Fabian DAVID - Spécialistes de l'hygiène et la sécurité alimentaire

Fabian DAVID - Gestion des stocks

Consultants STARTING BLOCK - Spécialiste SST et EPI

Aurélien CREPIEUX - Atelier TRE / Cohésion

Formateur salle - Jean-Marc LEGLEYE, Corinne CAPET

Stéphane DELRUE - Directeur du centre À L'ÉCOLE DES CHEFS

Support pédagogique du formateur au format numérique

PUBLIC CONCERNÉ :

Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS :

Personne souhaitant intégrer le secteur de la restauration ayant acquis les savoirs de base (lire, écrire, compter) et avec une appétence aux métiers de la cuisine.

OBJECTIFS :

Acquérir et maîtriser les savoir-être et savoir-faire de base permettant la certification et l'insertion durable

MODALITÉS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Face à face pédagogique en centre :

- Présentation des produits
- Présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant
- Réalisation des techniques par les stagiaires
- Echanges entre les stagiaires et l'intervenant
- Présentation théorique par vidéo projection un support papier ou numérique reprenant les points indispensables de la formation sera remis à chaque stagiaire.

Situations productives en entreprise
Supervisées par un tuteur

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Feuilles d'émargement
- Contrôle en continu des connaissances
- Mise en place de situations d'évaluation des gestes techniques chaque semaine
- Quizz d'évaluation des connaissances en fin de chaque semaine, captations vidéos des gestes techniques
- Confirmation des acquis en entreprise durant le stage

DISPOSITIFS POSSIBLE :

Préparatoire Opérationnelle à l'Emploi (POEC)

	POEC	CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION
DURÉE	12 semaines 400H	12 mois 406H

OBJECTIF DE L'ACTION DE FORMATION :

Acquérir les compétences de bases du métier de cuisinier afin de tenir un poste de Commis de Cuisine
Vous travaillerez aussi les notions : d'hygiène, gestion des fournisseurs et des marchandises, calcul des coûts de revient et élaboration des prix de vente.

ÉQUIVALENCES :

CAP Service en Salle et Titre Professionnel Serveur en Restaurant

DÉBOUCHÉS :

Emploi de serveur(se)

SUITE DE PARCOURS POSSIBLE :

Tout diplôme, certification ou titre professionnel de niveau 4

PROGRAMME

TRONC COMMUN

Accueil et intégration

Cohésion

Techniques de recherche d'emploi

Découverte et explications de la formation :

Titre à finalité professionnelle, locaux, techniques, matériels, organisations

HACCP

Gestion des stocks

SESSION SERVICE EN SALLE

Les bases froides

Les bases du service en restaurant

→ Connaître ses espaces de travail, et les matériels

→ Préparer la salle et ses espaces attenants, nettoyage des différentes surfaces

→ Préparer les matériels de service et la mise en place de salle et des tables

→ Les différentes phases d'un service

→ Service des boissons froides

→ Service des boissons chaudes

→ Notion des encaissements (les différents moyens de paiement, vérification des factures)

Les savoirs-être et comportements clients

→ Le comportement du personnel de salle (attitudes, langage, tenue)

→ Les différents types de clientèle au restaurant

→ L'accueil et la prise en charge des clients de l'entrée à la sortie

→ La gestion des clients difficiles

→ Anglais professionnel : accueillir, orienter, présenter les cartes

EPI ET SST

Mise en situation pratique autour de la carte du restaurant éphémère de l'école

Préparation à l'examen

Examen

Bilan

PÉRIODE EN ENTREPRISE

Stage pratique en entreprise