Certificat de qualification Professionnelle de Serveur en restauration

CQP

CPF DIPLÔMANTE CERTIFICATION PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CQP serveur en restauration sera capable d' effectuer le service en salle de restaurant, de mettre en place la salle de restaurant, d'accueillir le client et l'accompagner tout au long du repas jusqu'à son départ du restaurant, de maîtriser les bases de la relation au client dans un restaurant en langue anglaise, de vendre les prestations du restaurant, de réaliser l'encaissement et la facturation, de respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, d'avoir une attitude en adéquation avec l'image de l'établissement

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à vérifier le matériel et la vaisselle, dresser les tables et préparer les carcasses selon les réservations, gérer les stocks, nettoyer le restaurant, mettre en place le bar et la cave du jour, l'accueil et la prise de commandes, accueillir le client français et anglophone, connaitre les vins et les produits du bar pour conseiller le client sur les accords mets et vins, conseiller et vendre les plats de la carte du restaurant, maîtriser les techniques du service des plats et des boissons, maîtriser le circuit de la nourriture, communiquer avec les équipes de cuisine, avec son équipe et sa hiérarchie au restaurant, s'assurer de la satisfaction du client tout au long du service, assurer l'encaissement et la facturation, gérer le départ du client (de l'addition au vestiaire), fidéliser le client, analyser les ventes du restaurant .

Programme

Accueil et prise de commandes

Accueillir le client français et anglophone
Connaitre les vins et les produits du bar pour conseiller le client sur les accords mets et vins
Conseiller et vendre les plats de la carte du restaurant
Maîtriser les techniques du service des plats et des boissons
Maîtriser le circuit de la nourriture
Communiquer avec les équipes de cuisine, avec son équipe et sa hiérarchie au restaurant

Départ du client

S'assurer de la satisfaction du client tout au long du service
Assurer l'encaissement et la facturation
Gérer le départ du client (de l'addition au vestiaire)
Savoir remercier le client
Savoir fidéliser le client
Analyser les ventes du restaurant

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Tout public désirant apprendre le métier du service en salle de restaurant

Durée

1 Année(s) dont 320 Heure(s) en centre 1500 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

http://www.ifac-brest.fr/

Contacts

SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les plus

- Suivi individualisé avec de nombreuses visites en entreprise.
- Possibilité de séjours Erasmus+ à l'obtention du diplôme/titre.
- Participation à des événements (ex. : dîners de gala).

Les conditions d'admission

Prérequis

Bonne présentation / Disponible / Attentif / Aisance relationnelle.

Modalités de recrutement

Rendez-vous avec une conseillère de formation / Entretien de positionnement / Signature du contrat.

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique **Niveau de sortie :** Niveau V (CAP)

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Évaluation des compétences en entreprise tout au long de la formation.

Modalités pédagogiques

Présentiel en salle de cours et sur plateau technique, mise en situation professionnelle en salle de restaurant d'application, démonstrations de professionnels, visites chez les professionnels du secteur, étude de cas.

Diplôme obtenu

Diplôme : certificat de qualification professionnelle de serveur en restauration

Modalités d'entrée

Aucune condition exigée.
Durée de la formation : 1 an.

Complément d'information

Code RNCP: 12110

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019