

CQP*

Serveur en restauration

* certificat de qualification professionnelle

Le titulaire du CQP serveur en restauration est appelé à exercer une activité dans le secteur de la restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à table, au bar et au buffet à une clientèle française et étrangère. L'environnement professionnel dans lequel il exerce, exige un comportement et une tenue adaptés.

Son activité consiste essentiellement à assurer un service complet (de l'arrivée au départ du client). Il participe également sous l'autorité d'un responsable à l'approvisionnement, à l'entretien, à la mise en place, à l'encaissement et il intervient dans l'élaboration et/ou la finition de préparations simples.

Objectifs de la formation

Le titulaire du CQP serveur en restauration doit :

- être dynamique , polyvalent et avoir un bon relationnel,
- assurer la mise en place et l'entretien de la salle, du bar, de la terrasse.
- assurer la mise en place de la cave du jour
- accueillir la clientèle,
- effectuer la prise de commandes et conseiller le client,
- assurer le service en salle (en terrasse ou au comptoir) des mets et des boissons
- procéder à la facturation et à l'encaissement.

Contenus

- Travaux pratiques
- Technologie du service
- Communication et vente
- Sciences Appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- PSE (Prévention Santé Environnement)

Conditions d'accès

Public concerné :

- **Adultes et demandeurs d'emploi** dans le cadre d'un contrat de professionnalisation
- **Salarié d'entreprise** (CIF, plan de formation entreprise et période de professionnalisation) et agents de collectivité locale
- **Autres** : VAE,...

Pré-requis :

- Avoir le niveau 3ème
- Avoir 16 ans révolu à l'entrée en formation et/ou au début du contrat

Lieu de formation

- Lycée professionnel Jean de la Taille à Pithiviers

Organisation

Calendrier :

- De Septembre à mai

Validation :

- Certification de la branche professionnelle de l'industrie hôtelière (inscrite au RNCP)
- Diplôme d'état de l'Éducation Nationale selon modules présentés à la session d'examen.

Durée : 280h de formation

Coût

Nous consulter