

LE HAUT
DE GAMME
DE L'HÔTELLERIE
RESTAURATION

VOTRE
RÉUSSITE
EST NOTRE MOTIVATION
Un projet ambitieux

Nous contacter
05 62 45 34 93

PARCOURS DIPLÔMANT HÔTELLERIE RESTAURATION

Option : SERVEUR EN RESTAURATION

840 heures de Formation (dont 280 heures en entreprise)



VALIDATION

- ✓ Préparation au C.Q.P.I.H. SERVEUR EN RESTAURANT Option : Sommellerie (code CPF : 131903)

OBJECTIF DE LA FORMATION

- ✓ Permettre aux participants d'acquérir les compétences nécessaires au métier de serveur en restaurant.

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

- ✓ Constituée de formateurs permanents et de professionnels, membres associés, rompus à l'activité pédagogique depuis plusieurs années et de vacataires embauchés en fonction de leur compétence et des objectifs pédagogiques de l'action
- ✓ Interventions professionnelles de spécialistes exerçant en profession libérale.

MOYENS & MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- ✓ Restaurant d'application
- ✓ Laboratoire de Cuisine
- ✓ Salle Informatique, centre de ressources, CD ROM, Internet
- ✓ Alternance de cours théoriques et pratiques
- ✓ Bilans pédagogiques
- ✓ Techniques de recherche de stage et d'emploi
- ✓ Stages d'application en entreprise

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- ✓ Demandeur d'emploi – Être en forme physiquement (station debout – manutention légère) – Posséder des notions de langues étrangères



Siège social : SEMEAC (65 600)
Chemin St Frai
Tél. : 05 62 45 34 93 – Fax : 05 62 45 94 46

www.catalyse.fr

CATALYSE SARL FORMA
Société au capital de 50 000 € - RCS Tarbes B 407 654 375 – APE 8559A – Déclaration d'existence 73650023765
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état

Toulouse (31 100)
281 Route d'Espagne
Tél. : 05 62 14 14 78 – Fax : 05 62 14 65 43

Pau (64 000)
Résidence Building des Pyrénées
Avenue de Lattre de Tassigny
Tél. / Fax : 05 59 27 55 40



- Formations générales pré professionnelles et d'insertion
- Formations spécifiques à des métiers
- Professionnalisation

SERVEUR EN RESTAURANT

PROGRAMME

ATELIERS DÉMONSTRATIFS & PRATIQUES

✓ MISE EN PLACE

- Nettoyage des locaux et du matériel
- Vérification de la vaisselle et des couverts
- Dressage des tables
- Mise en place des consoles de service

✓ ACCUEIL ET PRISE DE COMMANDE

- Accueil et accompagnement du client
- Présentation de la carte des mets
- Proposition des suggestions du jour
- Service au plateau des apéritifs et amuse-bouche
- Conseil au client dans ses choix
- Établissement d'une commande manuelle ou électronique
- Présentation de la carte des vins
- Annonce ou transmission des commandes en cuisine
- Conseil sommaire sur les vins et boissons
- Présentation du vin et service des boissons
- Service à la table en fonction des normes de l'établissement

- Adaptation du déroulement du service en fonction des contraintes simultanées de la salle et de la cuisine
- Sensibilisation au service Bar et Cocktail

✓ DÉPART CLIENT

- Présentation de l'addition à la demande du client
- Établissement des additions
- Réalisation et vérification des opérations d'encaissement
- Prise de congé du client à son départ

✓ APPROVISIONNEMENT : Option SOMMELLERIE

- Inventaire de la cave et choix des boissons à acheter
- Réception et contrôle des livraisons
- Gestion des approvisionnements et du stock
- Réalisation d'inventaires

✓ GESTION DE LA CAVE : Option SOMMELLERIE

- Conception de la carte des vins et autres boissons
- Organisation de la cave
- Analyse des ventes pour procéder aux réapprovisionnements
- Mise en place de la cave du jour
- Actualisation de la carte et de la cave

✓ COMMERCIALISATION ET CONSEIL : Option SOMMELLERIE

- Dégustation des boissons
- Proposition de choix en fonction des mets consommés
- Présentation des vins
- Actions de promotion sur certains produits
- Service des boissons dans les règles de l'art

MODERNISER LE SAVOIR FAIRE TECHNOLOGIQUE

- ✓ Connaissance technologique sur le métier de base (Serveur)
- ✓ Approche de l'environnement professionnel (le marché, l'entreprise, les différents postes)
- ✓ Le savoir faire technologique des métiers complémentaires (maîtriser la connaissance technologique des métiers choisis pour une pluri compétence du métier de base Serveur.

HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- ✓ Application de la Méthode H.A.C.C.P.
- ✓ Application des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur

TRONC COMMUN

✓ Dynamique de groupe

✓ Techniques de communication et d'expression

- Être capable d'engager spontanément un entretien ou une communication avec tout client ou responsable
- Connaître les principales règles de la communication
- Maîtriser l'approche psychologique du client : attitudes, comportement, attentes.

✓ Savoir appréhender les principes du développement durable en hôtellerie restauration

- Les enjeux du développement durable dans l'hôtellerie restauration

✓ Le projet professionnel

- Construire son projet professionnel,
- Vérifier les compétences techniques, pratiques et culturelles (compétences clés)

✓ Techniques de Recherche d'Emploi

- Savoir faire une lettre de motivation
- Apprendre à se présenter pour un entretien d'embauche

✓ Législation sociale

- Définir et comprendre les attentes de la profession
- Les droits et devoirs des salariés
- Sensibilisation à la législation professionnelle
- Le sens des responsabilités
- La convention collective

✓ Anglais

- Remise à niveau
- Adaptation aux caractéristiques professionnelles

✓ Techniques de vente

- Bien connaître son produit pour mieux vendre
- Analyse de la clientèle
- Bien connaître sa carte et les produits de toutes manifestations particulières

✓ Sensibilisation numérique

- Recherche sur le WEB, YOU TUBE etc...
- Utiliser une série de logiciels et d'applications de médias,
- Création de fiches techniques