

Service restaurant bar

PARCOURS D'ADAPTATION AU POSTE DE TRAVAIL

35h hebdo

12 stagiaires

Les Métiers

Le serveur (la serveuse) en Restauration-Bar entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il (elle) met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client.

Le serveur (la serveuse) est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

Objectifs

Le stagiaire doit pouvoir, à l'issue de la formation « Serveur de Restaurant, de Bar » proposée, assurer les activités en lien avec le service.

Les activités professionnelles de ce métier recouvrent différentes tâches :

- Assurer les travaux préalables au service
- Gérer l'accueil des clients, les conseiller et prendre la commande
- Réaliser un service
- Préparer et servir un buffet/banquet

Programme

Période d'intégration : Accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation.

Module1. DECOUVERTE DU METIER ET DES TECHNIQUES DE BASE DU SERVICE

- Découverte du métier et du vocabulaire technique de base
- Les règles d'hygiène et la démarche HACCP
- Les règles de sécurité
- Les différents postes (l'office, la salle, la cuisine, la laverie)
- Les travaux préalables au service
- Les techniques de base du service (à l'assiette, cloché, guéridon, à l'anglaise)
- Découverte de la gamme de produits alcoolisés ou non
- L'entretien du bar

Module 2 -GESTION DE L'ACCUEIL, CONSEIL AUX CLIENTS ET PRISE DE COMMANDE, (en Français et en Anglais)

- Techniques d'accueil.
- Présentation des différents supports commerciaux en respectant les règles de service et les primautés de service.
- Communication avec les clients en français et en anglais

Module3. REALISATION D'UN SERVICE EN RESTAURATION COMMERCIALE

- Transmission d'une commande en cuisine ou au(x) service(s) concerné(s).
- Service des mets à l'assiette
- Service de tous types de boissons
- Gestion des priorités dans l'organisation
- Débarrassage rapide et correct
- Préparation et/ou vérification d'une note.
- Encaissement d'une note par tous types de moyens de paiements

Module4. PREPARATION ET SERVICE D'UN BUFFET

- Consignes de mise en place
- Disposition des mobiliers et matériels
- Nettoyage des mobiliers
- Règles de manutention des différents matériels
- Besoins en boissons
- Différents types de nappages de buffets

Module5. INITIATION BAR (SERVICE, GESTION ET PREPARATION)

- Mettre en place le matériel, les produits
- Utiliser une fiche technique
- Doser un cocktail en utilisant une verrerie adaptée
- Assurer le service et son suivi
- Les approvisionnements, la gestion des stocks, la relation fournisseurs
- L'entretien du matériel

Formation professionnelle

289 heures en centre

70 heures en entreprise

Remise à niveau et/ou Séances Formatives Innovantes

Maximum 20% du temps de formation professionnelle en centre

Appui pédagogique

Maximum 5 heures par semaine

Appui à la recherche d'emploi

Maximum 21h en centre

Durée ajustable en fonction des acquis et des besoins

Public

Demandeurs d'emploi et jeunes de 26 ans , public visé par le PIC

Prérequis

- *Projet professionnel validé*
- *Connaissance des conditions d'exercice du métier ou connaissance du secteur d'activité*
- *Niveau général requis (lecture et calculs de base)*

Evaluation

Attestation de compétences, des acquis.

Contact :

Responsable de formation : Gil CADIÈRE

Mail : assistante.hotellerie.restauration@greta-cfa-84.fr

Tél. : 04.90.51.28.19

Dates : 25/11/2024 AU 11/03/2025

ICOP : 07/11/2024