



Certificat de qualification Professionnelle de Serveur en restauration

CQP Serveur

CPF

DIPLÔMANTE

CERTIFICATION

VAE

PROFESSIONNALISATION

Infos pratiques

Durée

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

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CQP serveur en restauration est 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.

Contacts

Programme

Bloc 1 : Accueil et prise de commandes

- Accueillir le client français et anglophone
- Connaître 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

Bloc 2 : 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

Bloc 3 : Bar/Sommellerie

- Techniques de service du vin et initiation à la dégustation
- Techniques d'animation du bar et réalisation de cocktails (mixologie)

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 : Certification professionnelle

Sessions

Bruz

- De septembre à juin

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.

Certification

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Perspectives métiers

Serveur en restauration spécialisé dans le service et le conseil du vin et/ou évolution vers des postes à responsabilités de chef de rang, maître d'hôtel, sommelier, barman. Création ou reprise d'entreprise.

Nos partenaires



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CQP serveur en restauration

Code CPF : 248634

Code RNCP : 31402

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

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr