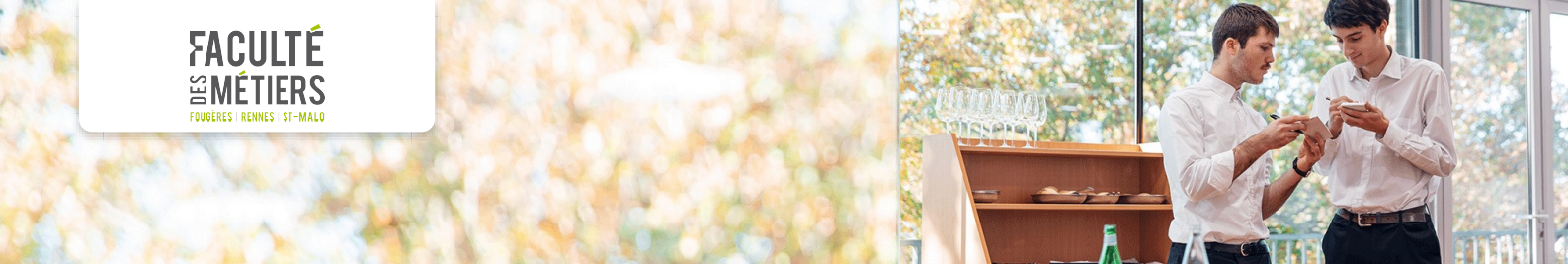

Certificat de qualification Professionnelle de Serveur en restauration

CQP Serveur

CPF DIPLÔMANTE CERTIFICATION VAE PROFESSIONNALISATION

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.

Programme

Bloc 1 : 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

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)

Infos pratiques

Durée

12 Mois

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Contacts

Les conditions d'admission

Prérequis

Avoir 16 ans révolus lors de la signature du contrat avec ou sans expérience professionnelle

Modalités de recrutement

Entretien de sélection / Recrutement par l'entreprise / Tests de positionnement

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique **Niveau de sortie :** Certification professionnelle

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

évaluation des connaissances et des compétences en centre de formation et en entreprise, à partir du référentiel de certification du CQP Serveur en restauration spécialisation sommellerie

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 Etude de cas

Certification

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.
Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 07/12/24, le 25/01/25, le 21/03/25 et le 22/03/25.

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.

Sessions

Bruz

- De septembre à juin

Notre centre de formation est agréé

Nos partenaires

Erasmus+

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CQP serveur en restauration

Code CPF : 248634

Code RNCP : 31402

Date et mise à jour des informations : 18/11/2019

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