



# 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.

## Infos pratiques

### Durée

1 Année(s) dont 425 Heure(s) en centre

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

## 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

- Techniques de service du vin, initiation à la dégustation du vin, techniques d'animation du bar et réalisation de cocktails (mixologie).
- Après la formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe ERASMUS+.
- Entrée en formation tout au long de l'année
- Parcours individualisés
- Suivi individualisé de l'apprenant : 3 visites d'évaluation en entreprise pendant la période de formation.
- Mise en situation avec des professionnels de la communication et du théâtre.
- Ouverture sur les métiers : participation à des concours et à des conférences avec des professionnels
- Pas d'enseignement général

## Les conditions d'admission

### Prérequis

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

### Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

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

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Évaluation préalable, évaluation en cours de formation, évaluation finale, visite d'évaluation en situation professionnelle.

### Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance, apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprise, pédagogie active et participative.

### 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

### Nos réseaux, certifications et référence



### Notre centre de formation est agréé



### 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 : 10/10/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)