

SERVEUR EN RESTAURATION (H/F)

Le métier de serveur en restauration consiste essentiellement à dresser les tables, prendre les commandes, servir les clients, encaisser le règlement et débarrasser. Bonne condition physique, polyvalence et bon relationnel font partie des qualités essentielles pour travailler dans ce secteur qui recrute en permanence.

PUBLIC

- Tout public

PRÉREQUIS

- Savoir lire, compter et écrire
- Motivation et projet professionnel validé dans le secteur de la restauration

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

- Test de positionnement et évaluation d'entrée en formation
- Un dossier d'inscription à remplir + entretien individuel

DURÉE

- 192h (28 jours)

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le candidat sera capable de :

- Connaître les process et standards de marque
- Maîtriser la réglementation et les normes d'hygiène et de sécurité
- Maîtriser le déroulement d'une journée type et le bon fonctionnement d'un restaurant

PROGRAMME DE FORMATION

- Formation réglementaire + renforcement
- Connaissance et maîtrise des produits
- Formation Epack Hygiène
- Présentation des équipements
- Procédures de nettoyage et entretien des équipements
- Gestion de la caisse et de son logiciel
- Focus sur la machine le bar, process en salle et au bar
- Gestion d'un rush, gestion du stress et Gestes & Postures
- Gestion des stocks, Connaissance des produits
- L'accueil & poste dispatch, mise en pratique du discours d'accueil - éloquence
- Attitude et langage non verbal, prise de commande
- Dressage et débarrasse des tables, le service
- Exceller dans la relation client : amabilité, esprit commerçant, happy face
- Les principales règles de sécurité
- Communication et respect

MOYENS & MATÉRIELS PÉDAGOGIQUES

- Salle de formation équipée (Vidéoprojecteur, paper-board etc...)
- Tenue professionnelle fournie (tablier, charlotte, gants)
- Méthode expositive, transmissive
- Support de cours pour le stagiaire
- Cuisine pédagogique équipée (plans de travail, fourneaux, ustensiles...)
- Produits alimentaires fournis pour les exercices pratiques
- Encadrement par des formateurs expérimentés en restauration

MODALITÉS D'ÉVALUATION – VALIDATION

- Évaluations formatives tout au long du parcours (quizz, cas pratiques)
- Mise en situation professionnelle finale
- Certificat de Réalisation
- Attestation de formation délivrée à l'issue du parcours
- Possibilité de certification (selon le dispositif mobilisé)

SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Chaînes de restauration, snacks indépendants

IDENTIFICATION

- Formacode : 42757 • NSF : 334 • Code ROME : G1603

PRIX DE LA FORMATION

- Nous contacter

FINANCEMENTS

Audacia Formation, est détenteur de la certification Qualiopi.

Vous pouvez donc bénéficier d'un financement public (France Travail, Conseil Régional, OPCO, AKTO et CARSAT)



Formation sans discrimination, accessible aux personnes handicapées (Cf. Art. D5211-2 et suivants du Code du Travail)