



TP : SERVEUR EN RESTAURATION

DOMAINE

- ✧ RNCP39534
- ✧ Réf IFREC : IFR30

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ✧ 5 mois
- ✧ 630 heures
- ✧ Présentiel
- ✧ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ✧ Tout public
- ✧ Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.
- ✧ Une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

TARIF

- ✧ Nous consulter

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis : En cours de formation

Bilan de la période en entreprise Délibération du jury sur la base :

- du dossier Professionnel
- des résultats aux épreuves de la session d'examen
- de la mise en situation professionnelle
- de l'entretien final Evaluation satisfaction

CERTIFICATION

Oui

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert

20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.

43 ans d'expérience en restauration.

PROGRAMME DE FORMATION

La formation se compose de 3 modules, complétés par 1 période en entreprise.

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

Blocs de compétences :

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration : travaux de nettoyage et mise en place des banquets et des buffets.
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande : accueil de la clientèle - présentation de l'offre cartes et menus - prise de commande client - communication aux services concernés.

Période en entreprise

- Réaliser le service en restauration : préparation et service des boissons - service et débarrassage des mets sur table - préparation, vérification et encaissement d'une addition.

Période de synthèse : réalisation d'un service complet

Session d'examen

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.

Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

LIEU DE FORMATION

La formation se déroule dans un village vacances, en situation réelle, avec vue sur la mer.

Formation avec mise en situation professionnelle quotidienne. Hébergement et déjeuner inclus sur place Encadrer par des chefs de cuisines étoilés, membres des disciples d'Escoffier et de l'Académie Nationale de Cuisine Possibilité d'hébergement et restauration sur place

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes. Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.
06.75.61.44.44.