

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

SERVICE EN RESTAURATION

GRETA des Yvelines (78)

Guyancourt

OBJECTIFS

Le stagiaire doit pouvoir, à l'issue de la formation « Serveur en restauration », assurer les activités en lien avec le service, telles que :

- Assurer les travaux préalables au service
- Gérer l'accueil des clients, les conseiller et prendre la commande
- Réaliser un service
- Préparer et servir un buffet/banquet
- Maîtriser les techniques de base de service (restaurant, bar, brasserie)
- Mettre en place de la salle
- Accueillir et conseiller les clients
- Prendre les commandes
- Procéder à l'encaissement
- Préparer et servir un buffet
- Pouvoir interagir avec la clientèle anglophone

CONTENU

Module 1 - DÉCOUVERTE DU MÉTIER ET DES TECHNIQUES DE BASE DU SERVICE

Module 2 - GESTION DE L'ACCUEIL, CONSEIL AUX CLIENTS ET PRISE DE COMMANDE, (en Français et en Anglais)

Module 3 - RÉALISATION D'UN SERVICE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Module 4 - PRÉPARATION ET SERVICE D'UN BUFFET

Module 5 - INITIATION BAR (SERVICE, GESTION ET PRÉPARATION)

Module 6 - SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

Les méthodes pédagogiques employées sont : mises en situation, ateliers pratiques et cours théoriques.

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Insertion professionnelle
Poursuite d'études

TAUX DE RÉUSSITE

Nouvelle formation

PUBLICS

Demandeur d'emploi
Individuel
Jeune adulte en insertion
Salarié
Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)

DURÉE

De 426 h, variable selon positionnement, dont 70 H h en entreprise

DATES

Date de début : 28 novembre 2022

Date de fin : 10 mars 2023

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement
Demandeurs d'emploi
Savoir lire et écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques.
Avoir le goût du service et le sens du relationnel.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

Attestation de fin de formation
Attestation de compétences
Module professionnalisant

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cours du jour
Enseignement individualisé
Face à face
Formation de groupe

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Formateurs issus du milieu professionnel
Plateaux techniques adaptés au métier
Accompagnement et parcours individualisé en fonction des diplômes obtenus et de l'expérience professionnelle.

Vous avez plus de 18 ans et êtes demandeur d'emploi, salarié ?

***** VENÉZ-VOUS FORMER AU GRETA DES YVELINES *****

Pour candidater, envoyez une lettre de motivation et un CV par courrier ou par mail.

Recrutement : dossier, tests et entretien individuel.

COÛT

Tarif tout public pour un parcours type (durée variable selon positionnement) : 4090€ . Demandeurs d'emploi : nous consulter. Ouverture sous réserve de 12 participants. Prix en vigueur au 06/04/2022

FINANCEMENT

Pôle Emploi

DOMAINES PROFESSIONNELS

Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Antonella DUFAY

Téléphone : 01 30 85 78 78

Email : antonella.dufay@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

BIKORO Agnès

contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

