

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR EN RESTAURATION (PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE DE LA RÉGION IDF AVEC RÉMUNÉRATION SOUS CONDITIONS)

GRETA des Yvelines (78)
Lycée Camille Claudel (Mantes La Ville)

OBJECTIFS

Sous la responsabilité d'un maître d'hôtel ou d' un responsable de salle, le serveur en restauration doit :

- Nettoyer et mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes en respectant les règles d' hygiène et de sécurité.
- Accueillir le client dans un langage adapté
- Présenter les cartes et les menus, mettre en valeur les suggestions du jour
- Répondre aux clients avec des informations précises sur les mets, les boissons et les spécialités de l' établissement
- Assister le client dans ses choix, le conseiller en s' adaptant à ses besoins
- Prendre une commande
- Servir à table ou au buffet et effectuer le découpage de mets simples
- Assurer la satisfaction du client et faire la liaison avec la cuisine
- Préparer et encaisser les additions et prendre congé du client.

CONTENU

Pratiques Professionnelles sur les 3 activités types du titre professionnel:

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

Anglais de l' hôtellerie, de la restauration et du tourisme

Compétences numériques et communication professionnelle

HACCP

SST

Remise à niveau selon le positionnement aux tests d'entrée en formation grâce à un parcours d' accès à la qualification des métiers de la restauration en amont de la formation.

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

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Insertion professionnelle.

Types d'emplois accessibles:

- Commis de restaurant
- Demi-chef de rang
- Chef de rang

Soit en restauration commerciale, soit en restauration collective dans certains cas.

Fiche ROME de rattachement G1803 Service en restauration

TAUX DE RÉUSSITE

Nouvelle formation.

PUBLICS

Demandeur d'emploi

Individuel

Jeune adulte en insertion

Salarié

Autre

DURÉE

De 700 h, variable selon positionnement, dont 210 h en entreprise

DATES

Date de début : 15 mai 2023

Date de fin : 13 février 2024

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

Savoir communiquer et écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques

Avoir une bonne résistance au stress, pouvoir travailler en horaires décalés, avoir une condition physique qui

permet d' envisager des stations debout prolongées.

Avoir le goût du service, avoir un bon sens du relationnel

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

Attestation de fin de formation

Attestation de compétences

Titre

SST

Titre Professionnel Serveur en Restauration

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

A distance

Cours du jour

Enseignement individualisé

Face à face

Formation de groupe

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

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

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

Pour candidater, envoyez une lettre de motivation et un CV par courrier ou par mail : laure.joubert@ac-versailles.fr

Recrutement : dossier, tests et entretien individuel.

COÛT

Tarif tout public pour un parcours complet (durée variable selon positionnement) : 6370€. Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter. Ouverture sous réserve de 12 participants. Prix en vigueur au 02/02/20232

FINANCEMENT

AGEFIPH

Auto-financement

Région Ile-de-France

CPF

Projet de transition Pro

Fonds social européen FSE

Sous réserve du conventionnement Région

DOMAINES PROFESSIONNELS

Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Laure Joubert

01 30 85 78 54

laure.joubert@ac-versailles.fr

CFC référent : Cécile BOSELLI

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.