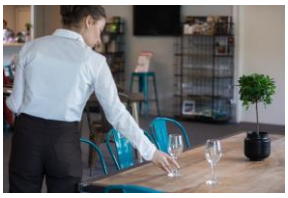
Formation qualifiante
Titre à finalité professionnelle de niveau 3
Serveur en restauration - option sommellerie

Formacode : 42757
Code ROME : G1803



Durée

11 semaines de formation

- **280 heures** en centre de formation
- **105 heures** de stage en entreprise

Intensité horaire journalière : **7 heures**

Pour qui ?

- Demandeurs d'emploi
- Allocataires du RSA et des minimas sociaux
- Personnes sous main de justice
- Réfugiés statutaires

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Le responsable de site est à votre disposition pour accueillir, analyser la demande et la faisabilité du projet de formation et le cas échéant orienter les personnes en situation de handicap vers les partenaires et les structures compétentes.

Tarif formation

18,50€ HT de l'heure

Prise en charge financière

Financement de la formation entièrement pris en charge pour les bénéficiaires

Pré-requis

- Motivation
- Cohérence du projet professionnel
- Maitrise de la langue française et des 4 grandes opérations mathématiques de base

Objectifs

- Effectuer les opérations de service des plats (dressage des tables, accueil des clients, prise de commandes...) au sein d'un établissement de restauration selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Approvisionner la cave (réception les livraisons, réaliser l'inventaire, gérer les stocks...)
- Commercialiser les produits des cartes et conseiller le client.
- **Valider son diplôme**

Programme

MODULE 1
Hygiène et Sécurité *14 heures*

- Règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la règlementation en vigueur
- Règles d'hygiène relatives au matériel et aux locaux
- Consignes de sécurité et prévention des risques professionnels

MODULE 2
Développement durable *7 heures*

- Valoriser les productions locales
- Respecter la saisonnalité des produits
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Privilégier les produits éco-responsables
- Optimiser les conditions de travail
- Réduire les consommations d'énergie et d'eau

MODULE *3*
Tenue et comportement professionnels *40 heures*

- Descriptif et explication des différentes composantes de la tenue professionnelle
- Règles d'organisation et rôle de chacun au sein de la brigade
- Règles de savoir-être et de communication au sein de la brigade
- S'adapter aux situations imprévues - Respecter les produits et les souhaits clients

MODULE 4
Termes professionnels *10 heures*

- Connaissance des termes et du vocabulaire professionnel
- Les ustensiles et matériels individuels et collectifs

MODULE 5
Installation et organisation du poste de travail *30 heures*

- Agencement du poste de travail
- Définition de la logique dans la progression du travail
- Déterminer les besoins en matériel et leur bonne utilisation
- Maintien du poste de travail en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité

MODULE 6
Mise en place *30 heures*

- Vérifier la propreté de la vaisselle, des couverts, des ménagères...
- Dresser les tables
- Mettre en place des consoles de service
- Participer à la mise en place de la cave du jour et du bar
- Nettoyer les locaux et le matériel
- Préparer les carcasses en fonction des réservations
- Vérifier le matériel à mettre à disposition

MODULE 7
Accueil et prise de commande *38 heures*

- Conseiller le client dans ses choix en cas d'hésitation
- Faire goûter et servir les boissons
- Assurer le renouvellement du pain, des boissons et des ménagères
- Proposer et servir les fromages et les desserts
- Proposer et servir des boissons chaudes
- Être à l'écoute du client et répondre à ses demandes
- Respecter les circuits de la nourriture pendant le service
- Débarrasser et redresser les tables
- Accueillir les clients
- Proposer les apéritifs et les servir au plateau
- Présenter les supports de vente et informer sur les suggestions du jour
- Adapter le déroulement du service en fonction de l'ordre d'arrivée des clients, du type de commandes et des demandes spécifiques de la clientèle
- Etablir une commande et la transmettre en cuisine avec ses particularités s'il y a lieu

MODULE 8
Départ client *20 heures*

- Etablir les additions
- Effectuer et vérifier les opérations d'encaissement
- Raccompagner les clients et remettre les vestiaires
- Présenter l'addition

MODULE 9
Préparation culinaires de base froide
21 heures

- Organiser son poste de travail
- Lire, comprendre, interpréter des fiches techniques et autres aides à la production
- Approvisionner le poste
- Les DLC (date limite de consommation) et DLUO (date limite d'utilisation optimale)
- Peser et quantifier des ingrédients, des produits, des marchandises
- Les températures de stockage selon les marchandises concernées
- Laver, décontaminés et éplucher des fruits et légumes
- Les principes de la chaîne du froid
- Travailler les fruits, agrumes et légumes (émincer, canneler, peler, tailler, tourner, monder, concasser…)
- Les principes de la marche en avant
- Travailler les condiments (ail, bouquet garni, échalotes, oignons, persil …)
- Les principes de la descente thermique
- Réaliser des sauces froides (type sauces émulsionnées stables ou instables)

MODULE 10
Commercialisation et conseil sommellerie
21 heures

- Goûter, déguster (vins, eaux...)
- Présenter, parler des vins
- Faire des propositions en fonction des mets consommés
- Faire la promotion de certains produits en fonction des évènements
- Servir les boissons dans les règles de l'art

MODULE 11
Remise en état du poste de travail et des locaux *28 heures*

- Participer au rangement et au nettoyage des locaux
- Participer au nettoyage du matériel
- Participer à un travail en équipe

MODULE 12
Anglais fondamental de la restauration et de l'hôtellerie *16 heures*

- Connaissance des phrases et la terminologie utilisés quotidiennement
- Savoir se présenter et présenter l'établissement et son personnel
- Savoir présenter et expliquer le menu et sa composition (mets, ingrédients, saveurs, goût..)
- Être capable de répondre à des demandes de réservation
- Maîtriser les fondamentaux des termes techniques et ustensiles de cuisine

MODULE 13
Bilan mi-parcours et fin de formation et accompagnement à l'emploi *5 heures*

- Bilan collectif
- Bilan individuel avec formulaire
- Evaluation de la recherche d'emploi et orientation vers des offres le cas échéant

Validation visée

Titre à finalité professionnelle de niveau 3

Modalités de sélection des candidats

Les candidatures sont à envoyer directement via notre site internet **www.cuisinemodemplois.com** pastille « déposer ma candidature ». Il vous faudra renseigner votre numéro de demandeur d'emploi et télécharger CV et lettre de motivation.

Si votre candidature est retenue, vous serez convoqué.e à un entretien de sélection avec un jury.

Modalités pédagogiques

- Formation **100% en présentiel**
- Apprentissage par la **pratique et la mise en situation professionnelle**
- Suivi (contrôle des présences et livret de suivi individuel)
- Evaluations tout au long de la formation (évaluation préalable (positionnement), contrôle continu hebdomadaire (en centre et en entreprise) et évaluation finale (quiz et épreuve devant un jury de professionnel)
- Mise à disposition de chaque stagiaire d'une tenue professionnelle le temps de la formation.

Moyens techniques et encadrement

Toutes nos écoles disposent de plateaux techniques équipés, vestiaires, salles de restaurant équipées, accès Wifi.

Equipe pédagogique mobilisée: un formateur expert professionnel du métier formé à notre modèle pédagogique, un intervenant extérieur (posture, savoir-être), un responsable de site.

Modalités de suivi et évaluation

Le formateur et le tuteur en entreprise donnent un avis favorable ou défavorable porté sur le livret de suivi qui fait l'objet d'une validation par l'organisme certificateur de la branche professionnelle. Les résultats sont connus à l'issue de l'avis de la commission l'organisme certificateur qui émet alors le diplôme.

Une attestation individuelle de formation est délivrée aux stagiaires lors de la journée de bilan. Un questionnaire de satisfaction est également envoyé à l'issue du parcours de formation afin d'évaluer la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation et les qualités de la formation.

Possibilité de validation partielle par blocs de compétences

Suite du parcours

Possibilité de passer le CAP en candidat libre

Débouchés

Serveur, chef de rang, commis de salle

Réussite

Taux de validation du diplôme : **80%**
Taux de sorties positives: **88%**

Source: rapport d'activité 2021

Nos centres de formation

Paris : 3/7 rue Albert Marquet 75020 Paris *(Accès : Métro Maraîchers (l.9) / Tram Porte de Montreuil (T3B) / Bus 26, 64 (Pyrénées Bagnolet), 501 (Albert Marquet)*

Clichy-sous-Bois: 58 allée Auguste Geneviève 93390 Clichy-sous-Bois *(Accès : RER B Sevran-Livry ou RER E Gagny / Bus 623 arrêt Parc des sports, Bus 147 arrêt place de la Libération, T4 Léon Blum)*

Champigny-sur-Marne : 1 avenue Danielle Casanova 94500 Champigny-sur-Marne (*Accès : Gare RER E des Boullereaux – Champigny / Bus RATP Joinville le pont RER ↔ Villiers sur marne RER)*

Grigny : 4 place Henri Barbusse 91350 *Grigny (Accès : RER D Grigny)*

Besançon : 4J chemin de Palente 25000 Besançon *(Accès : Bus 7 arrêt Grand Buisson, Bus 11 arrêt Collège Proudhon, Tram (l.1) arrêt Fort Benoît)*

Nice : 13 avenue Simone Veil 06200 Nice *(Accès : Tram (ligne2,3) arrêt Digue des Français/ Bus L.17, 50 arrêt collège Jules Romain, Bus L. 22, 59 arrêt Palais Nikaïa)*

Toulouse : MIN de Toulouse , 200 avenue des Etats-Unis 31200 *Toulouse (Accès : Métro ligne B arrêt La Vache)*

Marcq-en-Barœul : 6 rue Hector Berlioz 59700 Marcq-en-Barœul (*Accès : Tramway Lille direction Roubaix -Tourcoing arrêt Clémenceau Hippodrome/ Bus L.16 arrêt piscine, L.CO3 arrêt Clémenceau Hippodrome)*