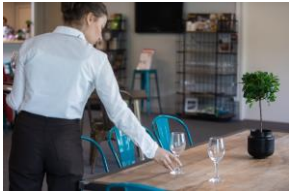


Formation qualifiante Titre à finalité professionnelle de niveau 3 Serveur en restauration - option sommellerie

Formacode : 42757
Code ROME : G1803



Durée

11 semaines de formation

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

Intensité horaire journalière : **7 heures**

Pré-requis

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

Pour qui ?

- Demandeurs d'emploi
- Allocataires du RSA et des minimas sociaux
- Jeunes sans qualifications ou décrocheurs scolaires
- Personnes sous main de justice
- Bénéficiaires de la protection internationale
- Autre public ou entreprises : [nous contacter](#)

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.

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 le diplôme**

Prise en charge financière

Financement de la formation entièrement pris en charge pour les bénéficiaires (OPCO, collectivités territoriales, mécènes...)

MODULE 1

Hygiène et Sécurité 14 heures

- Règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation 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 20 heures

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

MODULE 5

Installation et organisation du poste de travail 40 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 40 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 45 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

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 10**

- **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 11**

- **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**
- 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 responsable de site.

Modalités de suivi et évaluation

- Suivi (contrôle des présences)
- Evaluation 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 professionnels)
- Les résultats sont connus à l'issue de l'avis de la commission de l'organisme certificateur qui émet alors le diplôme
- **Possibilité de validation partielle par blocs de compétences.**
- 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.

Suite du parcours

Possibilité de passer le CAP en candidat libre

Financement de la formation

Financement de la formation entièrement pris en charge pour les bénéficiaires (frais pédagogiques, équipement, repas du midi). **Frais restant à charge du bénéficiaire : 0€.**

Débouchés

Serveur, chef de rang, commis de salle

Réussite

Taux de validation du diplôme : **73%**

Taux de sorties positives: **100%**

Source: rapport d'activité 2022

Nos centres de formation

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