

CQP Serveur en restauration

Les métiers de l'Hôtellerie Restauration

Objectifs :

Acquérir les compétences nécessaires au métier de serveur

Public :

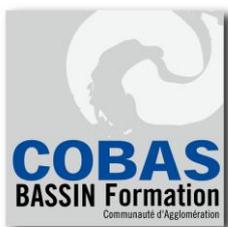
Jeunes de 16 à 25 ans - Adultes

Durée du module :

Formation en alternance de 150 à 400 h selon expérience du candidat

Validation :

Le CQP est une certification inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)



Programme

Module 1 – Mise en place

- 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 2 – Accueil et prise de commande

- 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
- Etre 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 3 – Départ du client

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