

Acquérir des compétences de base du métier de serveur en restauration pour assurer un service de qualité lors de missions courtes « extras » ou vers l'emploi durable

Domaine : Techniques et métiers hôtellerie restauration

Formation professionnelle :

- Public Cible
 - o Les personnes souhaitant acquérir des compétences de base du métier de serveur en restauration pour assurer un service de qualité lors de missions courtes « extras » ou vers l'emploi durable

Prérequis : Socle commun de connaissance

Objectifs :

- Connaître les bases des techniques de portage d'assiettes, plateaux, verres, tasses à café.
- Savoir lire et créer un plan de salle
- Savoir débarrasser et redresser un couvert
- Connaître le vocabulaire professionnel
- Savoir réclamer les tables en cuisine et annoncer l'arrivée des clients
- Savoir apporter une réponse à la réclamation d'un client
- Connaître les bases de l'hygiène en salle

Informations pratiques

Le centre de formation met à disposition ses locaux professionnels pour permettre aux participants de réaliser des exercices, théoriques, pratiques, et, les évaluations en situation de travail.

La formation se déroule du lundi au jeudi (voir vendredi, si l'apprenant a besoin d'une journée de plus)

Lieu

Bistrot C. Forget - 53 avenue de Paris - 19100 Brive La Gaillarde

Modalités et délais d'accès

Inscription sous 72 h

Délai d'accès à définir au cas par cas

Pour les dates de cessions, nous contacter par mail :

bistrotcforget@orange.fr

Thème

Technique de vente en restaurant

Modalité de la formation

Présentiel

Durée et tarif

4 jours x 7 heures

Option : Un jour de plus

Tarif en euros

1400 € HT en coût

1 Stagiaire 350 € HT par jour

Nombre de personnes

Max 5 personnes

Min 2 personnes

Accessibilité :

Etablissement accessible aux personnes handicapées.

(CF registre d'accessibilité)

Pour tout renseignements demandez à contacter le référent handicap.

Le programme

Première journée : Accueil et présentation des stagiaires

Atelier : « Les techniques de portage d'assiettes »

1/ Savoir lire et créer un plan de salle

- ✓ Réaliser une carcasse
- ✓ Placer les réservations

2/ Les techniques de portage d'assiettes

- ✓ 1,2, 3 assiettes jusqu'à la table
- ✓ Assiettes chaudes
- ✓ Assiettes froides
- ✓ Démonstration par le formateur, support théorique et visuel
- ✓ La communication interne

Deuxième journée : Atelier « Les techniques de portage de plateau verres/ tasses à café »

1/ Contrôle des acquis

- ✓ Réaliser une carcasse et placer les réservations
- ✓ Débarrasser avec couverts et redresser
- ✓ La communication interne

2/ Apprentissage de nouvelles techniques

- ✓ Les techniques de portage de plateau/verres, tasses à café...
- ✓ Apprendre à apporter une réponse à une réclamation client

Troisième journée : Atelier « Mise en situation et tests des acquis »

1/ Mise en situation

2/ Jeux de rôles

3/ Tests sur les acquis de la formation

Quatrième journée : Evaluations

Les évaluations sont faites pendant l'ouverture du restaurant avec de vrais clients

- ✓ Compétences métier
- ✓ Posture professionnelle
- ✓ Théories et techniques

Cinquième journée : « Séance + »

Journée facultative

- ✓ Révisions
- ✓ Tout le programme ou par module
- ✓ Compléments si nécessaires

Modalité d'évaluation des connaissances : Evaluation des connaissances individuelles pendant la formation sous forme d'un questionnaire et de mise en situation.

Validation : En fin de formation, une attestation sera remise aux bénéficiaires précisant la nature, les acquis et la durée de la formation.

Modalité d'évaluation et d'appréciation de la formation par le stagiaire : Evaluations (quizz techniques/métier) + pratique en salle.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques et pratiques sur support de cours (livret stagiaire) mise en situation avec jeux de rôles

Le rôle du formateur : proposer un apport théorique et pratique

Les matériels utilisés : restaurant d'application avec le matériel adapté pour les mises en situations

Les documents remis aux participants : livret stagiaire

Exercices de mise en application, contrôle oral, test de fin de formation pour évaluer les acquis